Все о коньяке

Иван Дубровин

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Коньяк… Это название знакомо каждому, кто считает себя настоящим знатоком непреходящих ценностей, гурманом и жизнелюбом, для которого неторопливая беседа с друзьями, кубинские сигары и крепкий кофе являются непременными атрибутами хорошей, спокойной и размеренной жизни.

Все хотят жить красиво и достойно и все могут обеспечить себе такую жизнь, снабдив себя всеми необходимыми для этого атрибутами. Но этого недостаточно. Мало купить коньяк. Мало накрыть красивый изысканный стол. Мало позвать друзей.

Надо знать. Знать, как выбрать ДЕЙСТВИТЕЛЬНО хороший коньяк. Как его правильно подать. Как приготовить коктейли на основе коньяка. КАК пить коньяк. Знать, какая закуска подчеркнет вкус и запах коньяка. Знать о коньяке все…

Вы достойны того, чтобы обладать этой информацией, и вы найдете ее в данной книге, в которой собраны разнообразные сведения о коньяке — одном из самых изысканных и элитных крепких алкогольных напитков. Эта книга — для вас!

- Иван Ильич Дубровин
  - ВСТУПЛЕНИЕ
  - ГЛАВА 1 НАПИТОК ИЗЫСКАННЫЙ И УТОНЧЕННЫЙ
  - ГЛАВА 2 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОНЬЯКА ПО ПЯТИБАЛЬНОЙ СИСТЕМЕ
  - ГЛАВА 3 КОНЬЯЧНЫЕ АТРИБУТЫ
  - ГЛАВА 4 ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА КОНЬЯКА
  - ГЛАВА 5 КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА
  - ГЛАВА 6 КОНЬЯК В КУЛИНАРИИ
    -
    - ЭКЗОТИЧЕСКАЯ КУЛИНАРИЯ
    - ДЕСЕРТЫ
    - НАПИТКИ
  - ГЛАВА 7 НЕТРАДИЦИОННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНЬЯКА
  - ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Иван Ильич Дубровин
Все о коньяке

ВСТУПЛЕНИЕ

Для большинства из нас коньяк является одним из самых приятных и любимых крепких алкогольных напитков. Он поражает своим гармоничным вкусом и чистым ароматом. Про него говорят: «Хороший коньяк легко пьется». Из этой книги вы сможете почерпнуть сведения о том, какой коньяк является хорошим, а какой — его жалкой подделкой, как готовят этот благородный напиток, почему его любили и любят многие известные личности. К тому же вы почерпнете интереснейшие сведения о целебных свойствах коньяка, его нетрадиционном использовании. Хозяйкам особенно придутся по вкусу кулинарные рецепты, благодаря которым они научатся готовить вкусные блюда с использованием коньяка.

ГЛАВА 1 НАПИТОК ИЗЫСКАННЫЙ И УТОНЧЕННЫЙ

Давно ли вы пили коньяк? И интересовались ли вы историей возникновения этого напитка? Наверняка вам было бы интересно узнать кто, в какой стране и как получил рецепт приготовления коньяка, который на протяжении столетий радует любителей крепких алкогольных напитков.

Действительно, история коньяка, насчитывающая много веков, полна удивительных и захватывающих событий. И пожалуй, самое удивительное то, что получение рецепта коньяка связано с огромными торговыми неудачами одного некогда известного купца.

Одна из версий возникновения и получения рецепта приготовления коньяка очень похожа на легенду. А впрочем, судите сами.

Один купец принял решение торговать в далеких заморских странах. Отправившись в путь вместе с множеством товаров, он взял на борт большую партию вина. Всем известно, что в давние времена плавания по морю сопровождались множеством трудностей и опасностей. Так случилось, что доплыв до пункта назначения, купец столкнулся со множеством проблем. В частности, из-за слишком долгого и трудного плавания вино, погруженное в трюмы корабля, испортилось. К несчастью для купца, скрыть данный факт и продать испорченное вино не удалось. Кое-как закончив свои торговые дела, купец отправился в обратный путь, а в трюмах корабля так и осталось нетронутым лежать вино.

И вот партия злополучного вина, пережившая два плавания, вернулась домой. Однако купец и не думал с ним расставаться. Конечно, он хорошо понимал, что вино не удастся продать в том состоянии, в котором оно находилось. Поэтому купец решил подвергнуть его некоторой переработке. Перебродившее вино перегнали, и оно обрело вторую жизнь в качестве коньяка. И вот теперь считается, что именно с тех самых пор люди наслаждаются этим изысканным напитком.

Правдива или нет эта история, сказать трудно. Но давайте обратимся теперь к исторически, более достоверным, фактам. Коньяк в том виде, в каком он существует сейчас, появился не сразу. У этого напитка, как и у многих других имеющих многовековую историю, есть и свои предшественники и свои «братья».

Так, первое упоминание о предшественнике этого изысканного напитка относится к 1411 году. Напиток, о котором идет речь, имел довольно многозначительное название, свидетельствующее о степени популярности «eau de vie», что в переводе на русский язык означает «вода жизни».

А изготовили этот живительный напиток французы. Между прочим, и этот напиток, и напиток, считающийся во всем мире старшим братом коньяка (арманьяк), изготавливали на территории Гаскони близ города, подарившего свое название старшему брату коньяка, Арманьяка.

Дело в том, что виноград в той местности выращивали еще со времен античности. Понятно, что, имея возможность заниматься виноделием, жители Гаскони не желали от нее отказываться. Множество чудесных вин с древнейших времен изготавливалось в тех местах. Многие традиции виноделия на долгое время были определены гасконскими виноделами.

Интересно, как быстро люди привыкают ко всему хорошему, а еще интереснее, как быстро новшества распространяются по земле. Уже в 1461 году «вода жизни» вышла за пределы Гаскони и стала продаваться по всей стране. На нее даже установилась твердая цена.

В скором времени о гасконском напитке стало известно и в Голландии. А все дело в том, что у Голландии на тот момент был самый крупный торговый флот в мире. Это обстоятельство позволяло голландским купцам скупать все самые лучшие сорта вина, которые производились на французском побережье Атлантики. Впрочем, голландские купцы были настолько предприимчивы, что стремились скупать все вин, дабы без помощи французов поставлять в Европу винодельческую продукцию.

Деятельность голландских купцов была настолько активной, что постоянно вызывала массу недовольств у французских виноделов. Особенно были недовольны виноделы Бордо. То, что голландские купцы скупали все французские вина и в поисках все новых и новых сортов даже поднимались вверх по реке Гароне, нарушало устойчивые коммерческие связи и гарантированные рынки по всей Европе виноделов Бордо.

Недовольство французов было столь велико, что властями страны был принят закон, который вошел в историю под названием «Великая привилегия Бордо». Закон на какое-то время ограничил усиливающееся влияние на рынках Европы голландских купцов.

Однако предприимчивые голландцы не желали сдаваться. Они тщательно изучили вышедший указ и нашли в нем одно

слабое место. Как показала история, этого было достаточно. Дело в том, что французские власти не приняли во внимание зарождавшееся производство спирта, а следовательно, о его вывозе из страны ничего не говорилось в соответствующем законе. А между тем голландские купцы не преминули этим воспользоваться.

За короткий срок голландским купцам удалось стать самыми крупными оптовыми покупателями местных спиртов. А приобретенный спирт они стали использовать для повышения крепости французских вин, поставляемых в Северную Европу. Так постепенно зарождалось производство арманьяков. Этот напиток по праву считается старшим братом коньяка.

Можно сказать, что в получение рецепта арманьяка свой вклад вложили и голландские купцы. Так или иначе с тех самых пор Гасконь стала местом производства сначала арманьяков, а затем и коньяков. Причем привезенные из провинции Гасконь напитки можно разделить на четыре категории. В основу такой классификации легло разделение всей провинции на четыре основных района: Тенарез, Нижний Арманьяк, Верхний Арманьяк и просто Арманьяк.

Каждый из районов провинции обладает своим неповторимым климатом и уникальной почвой. Все это не могло не сказаться на качестве выращиваемых сортов винограда. Так например, почвы в Нижнем Арманьяке песчаные, оксидистые, пропитанные ароматом хвойных лесов и холодом океана, а вот в Тенарезе — известняковые, сухие, овеянные горячими ветрами из Испании и свежим воздухом Средиземноморья.

Считается, что самые лучшие арманьяки всегда производились в местечке Сорберт графства Арманьяк. Виноделы поговаривали, что именно на тех землях произрастают самые подходящие для производства арманьяков и коньяков сорта винограда. А поэтому и качество напитка, изготовляемого в тех местах самое лучшее.

Впрочем, ни арманьяк, ни коньяк просто не может быть плохого качества. А дело все в старинных традициях виноделия. Так, все вина с незапамятных времен принято разделять на столовые, вина с контролируемым местом производства и вина высшего качества. По этой классификации и коньяки, и арманьяки считаются винами высшего качества.

Традиции виноделия запрещают реализовывать продукцию, не соответствующую всем требованиям качества. Такая продукция непременно должна уничтожаться.

С течением времени различия между арманьяками и коньяками обозначились достаточно точно. Но главное их

отличие в том, что при производстве арманьяков можно ограничиться простой одноразовой перегонкой спирта, тогда как в процессе изготовления коньяка это недопустимо.

Несмотря на то что оба напитка относятся к продуктам виноделия высшего качества, коньяки все же считаются напитками более изысканными и утонченными. Не последнюю роль в этой сложившейся столетиями традиции сыграл способ производства арманьяков. Так производители коньяков, попрекая своих гасконских коллег одноразовой перегонкой спирта, сравнивали арманьяк с виски. Однако лучшие арманьяки с незапамятных времен дистиллируются так же, как и коньяки. Именно по этой причине арманьяки все же нельзя сравнивать с виски.

Дистилляция коньяков и арманьяков и по сей день проводится в огромном, как колонна, сосуде. Такая конструкция остается неизменной начиная с 1800 годов. Она даже сохранила свое традиционное название — «Grand Orgue», что в переводе с французского означает «большой орган». И действительно можно обнаружить некоторое сходство, если взглянуть на эту конструкцию.

Вообще процесс приготовления коньяков очень загадочен и таинственен. После первой перегонки на свет появляется жидкость непонятного цвета крепостью от 50 до 70 градусов. Чтобы она превратилась в настоящий коньяк, потребуется еще много времени: сначала будет вторая перегонка, а потом будущему коньяку придется еще какое-то время дозревать в бочках.

Процесс выдержки коньяков основан на понижении крепости спиртов за счет естественного испарения. В давние времена процесс определения выдержки коньяков можно было сравнить с колдовством. А ныне специалисты определили, что понижение крепости происходит со скоростью 2–4 % в год. Из глубины веков до нас дошло такое выражение: «Процесс понижения градусов — это „доля ангелов“, которые наблюдают за рождением коньяка».

Видимо только ангелам и под силу наблюдать за тем, как молодые спирты обогащаются ароматическими субстанциями, впитывают в себя запахи бочек, в которых хранятся.

Бочки для хранения коньяков используются емкостью не менее 400–420 л каждая. Условия хранения во многом зависят от возраста бочки. В наши дни есть экземпляры возраст которых насчитывает несколько веков. Такие бочки высоко ценятся виноделами. После того как коньяк, выдерживаемый в этих бочках, готов, их изнутри отскабливают от состарившегося слоя древесины.

Только вот бочки годятся лишь те, что произведены из определенных сортов дерева. Так уж сложились винодельческие традиции, что для получения коньяков самого высшего качества приходится иметь дело только с вещами совершенно особенными.

Обычно для изготовления бочек используется дуб. Мало того, что дерево должно быть подходящей выдержки, так оно еще и должно быть срублено в лесах той местности, где производят напиток. Виноделы считают, что только бочки, изготовленные из дуба, растущего в окрестностях винодельни, придают коньяку неповторимый цвет, запах и вкус. Так, производители арманьяков в своих винных погребах испокон веков держали бочки, изготовленные из черного дуба, произрастающего в провинции Гасконь.

Все бочки для винных погребов и по сей день изготавливаются по старинным технологиям. А сотни лет назад их делали без единого гвоздя.

Из бочек, в которых выдерживался коньяк, напиток переливают в бутылки. Особое значение всегда имели пробки, которыми закупоривали бутылки с напитком. Дело в том, что пробка оказывает существенное влияние на вкус и аромат напитка. Коньяк впитывает в себя не только аромат винной бочки, но и аромат пробки. Именно по этой причине виноделы используют для закупоривания бутылок со своей продукцией пробки, изготовляемый из определенного сорта дерева.

К сожалению, история не всегда полна приятных событий. Но может быть, в этом повинны люди? Так случилось, что деревья, из которых принято изготавливать винные пробки, произрастают на территории лишь одной страны. Естественно, что от этого потребность в пробках не уменьшилась. Все это привело к тому, что некогда необъятные леса сегодня близки к полному исчезновению.

Но вернемся к процессу изготовления коньяка. Как уже было сказано, процесс этот весьма продолжителен. И время в винных погребах течет медленно. Ничто не может заставить его ускорить свой ход. Так было несколько столетий назад, так будет всегда. В погреба, где рождается коньяк, всегда имели доступ самые старшие виноделы. Только они знали какой срок выдержки требуется коньяку, сокрытому в той или иной дубовой бочке.

Те, кто играет в рождении коньяка важнейшую роль, когда-то давно были названы «Maitre de Chais» (мэтр де шэ), то есть главный смотритель подвалов. Только этот человек, основываясь на собственных знаниях и опыте, ответственен за созревание спиртов, поддержание оптимальных условий процесса старения напитка.

Расхваливая вкус и аромат коньяка, виноделы вот уже несколько столетий предлагают убедиться в правоте своих слов, для этого они даже готовы посвятить любого желающего в тайны дегустации. А между тем для того, чтобы ощутить неповторимый аромат и правильно продегустировать напиток, требуется особый подход.

Из глубины веков до нас дошла особая церемония наслаждения запахом напитка. Специалисты утверждают, что у коньяков есть три «носа». А если попытаться перевести это винодельческое высказывание на язык простых смертных, то это будет означать, что у коньяков есть три специфических, присущих только им одним, запахов. Именно для того, чтобы каждый желающий мог их ощутить, специалисты и предлагают воспользоваться своими советами.

Итак, для того чтобы ощутить первый из трех неповторимых запахов, нужно держать бокал с напитком в пяти сантиметрах от носа. И тогда можно насладиться легким, но в то же время весьма характерным и неповторимым запахом. Именно по этому запаху специалисты способны определить конкретный сорт напитка.

Затрагивая тему одной из глав этой книги, скажу, что коньяки пьют из бокалов, дно которых достаточно широкое и округлое, а горлышко значительно уже. Такая форма как нельзя больше подходит для лучшего восприятия напитка: большая площадь испарения и сужающееся горлышко бокала создает все условия для того, чтобы уловить аромат напитка и по достоинству его оценить.

Если же вы не желаете останавливаться на достигнутом и вам непременно хочется уловить и второй из коньячных ароматов, то в этом случае специалисты советуют вам поднести бокал с напитком прямо к кончику носа. Не лишним будет коснуться бокала. Именно в этом случае вы начнете ощущать ароматы орешков или горького миндаля, абрикосов или других ароматических добавок. На самом деле можно попытаться различить с десяток едва уловимых запахов, в том числе и запахи, доставшиеся коньяку в наследство от винограда и дубовой бочки.

А вот последним ароматом сможет насладится лишь тот, кто решится «поздороваться» с напитком, другими словами, опустить нос в бокал. В этом случае поражает мощный и густой аромат. Обычно он появляется после 15 лет выдержки. По утверждению специалистов такой аромат напитку способна дать только старая бочка, в которой коньяк выдерживается до полной готовности.

На протяжении вековой истории менялась не только рецептура приготовления напитка, но и процедура его восприятия. Когда-то коньяк подавали в кубках из драгоценных

металлов, ныне же его пьют из бокалов, изготовляемых из самых ценных сортов стекла и хрусталя. И в этом есть свои прелести.

Так, при дегустации напитка стеклянные бокалы просто незаменимы. Вся процедура дегустации состоит из трех этапов. Сначала вы просто разглядываете бокал, обратив его к свету, но не стоит торопиться и приступать сразу ко второму этапу. Насладитесь великолепием цветных оттенков, которыми буквально наполнен бокал.

Только после этого теплом своих рук согрейте бокал с напитком. Поверьте, что это действие на протяжении долгого времени существования напитка уже стало магическим. Вы согреваете бокал и тем самым как бы будите дремлющие в коньяке флюиды. Переходя к третьему этапу дегустации «покружите» напиток в бокале. Это позволит вам еще раз ощутить коньячные ароматы.

И только после всех этих манипуляций вы можете насладиться вкусом напитка. Сделайте первый маленький глоток. На время задержите напиток во рту и ощутите истинный вкус коньяка. Сделайте небольшую паузу. Второй глоток делайте только тогда, когда появится острое желание насладиться вкусом напитка. Помните о том, что коньяк и торопливость просто несовместимы!

На протяжении всей истории существования коньяка вместе с его рецептурой менялся и способ его хранения, и традиции в оформлении бутылки. С того момента, как появился обычай снабжать бутылки этикеткой, производители винодельческой продукции старались отобразить на них максимум необходимой и ценной информации.

Так, с течением времени сложилась традиция, следуя которой, на бутылке указывают дату изготовления спиртовых растворов, положенных в основу изготовления коньяка. Если же в состав напитка вошли компоненты разного возраста, то дата, указываемая на этикетке, определяется самым «молодым» элементом ассамбляжа. Таким образом, возраст коньяка определяет именно самый молодой компонент ассамбляжа.

Многие нынешние компании, продолжающие многовековые традиции изготовления коньяков, особым образом оформляют бутылки, предназначенные для коньяков многолетней выдержки. Одни коньяки разливают по бутылкам, другие с более длительной выдержкой разливают в специальные графинчики. Чем больше выдержка, тем интереснее сосуд, в котором он продается.

Что же, если вам позволяют средства, то вам вполне под силу узнать, как выглядит коньяк столетней выдержки. Но только, если такое все же случится, попробуйте осознать, что употребляя

данный коньяк, вы вплотную соприкасаетесь с историей.

Однако вы можете внести и свой вклад в историю коньяка. Может быть, вы станете именно тем человеком, который изобретет новый вид хранения, а может быть, вы внесете существенные изменения в конструкцию «большого органа». Так или иначе история коньяка творится каждый день и каждую минуту, и вы, хотите того или нет, — часть этой истории.

ГЛАВА 2 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОНЬЯКА ПО ПЯТИБАЛЬНОЙ СИСТЕМЕ

Настоящие мужчины — джентльмены от кончика сигареты до носков начищенных до блеска туфель — с темпераментом чистокровных кавказцев и красноречием галантных французов — пьют коньяк. Тоже, естественно, настоящий. Подделок они не признают и разбираются во всем, без исключения, начиная с уже упомянутого коньяка и заканчивая представительницами прекрасного пола.

Кстати сказать, именно с последними настоящие мужчины традиционно распивают бутылку фирменного коньяка. Причем, если французы предпочитают потчевать свою даму коньяком марками отечественного производства, то представители кавказских национальностей предпочитают произносить витиеватые тосты за любовь под рюмку, наполненную если не прославленным «Араратом», то более или менее похожим на него «Наполеоном».

Но, как бы то ни было, коньяк, о сортах и качестве которого пойдет речь в данной главе, с самого момента своего возникновения и до наших дней ассоциируется прежде всего с галантными кавалерами, способными засыпать свою возлюбленную розами и подарить райское наслаждение, пикантными анекдотами и… шоколадными конфетами, по традиции подаваемыми к этому изысканному напитку.

За коньяком издавна закрепилась репутация одного из самых элитных и дорогостоящих крепкоалкогольных напитков. Это не случайно, поскольку он обладает прекрасными вкусовыми качествами и сложным ароматом, несмотря на достаточно высокое содержание алкоголя, что является редким исключением в ряде крепких горячительных напитков.

Но следует отметить, что коньяк коньяку рознь. И об этом нужно знать каждому потенциальному потребителю этого именитого напитка. Ведь в нашей стране случается так, что стоимость товара не всегда соответствует его качеству. Высокое качество коньяка зависит прежде всего от особенностей его изготовления и от срока выдержки.

В последнее время на прилавках многих магазинов появился коньяк под названием «Наполеон». Те, кто хоть раз имел возможность попробовать этот напиток, наверняка согласится со

нами в том, что кроме громкого названия и более или менее красивой этикетки с изображением греческого профиля прославленного полководца и великого императора, этот коньяк мало чем отличается от напитков подобного рода, только изготовленных в домашних условиях.

Производители «Наполеона» наверняка знали об этом, и потому не указали на этикетке более или менее точного «адреса» производства этого замечательного во всех отношениях напитка. Однако можно предположить, что место изготовления этого «коньяка» находится в пределах нашей страны и скрывается по более чем понятным причинам.

«Однако — скажете вы, — никто не заставляет вас пить этот коньяк!» (к слову сказать, очень даже недорогой). Правильно. Тем более что с недавнего времени в наших магазинах появились настоящие сорта этого напитка, по достоинству называемого «одним из лучших среди самых крепких» многими политическими деятелями, в частности самим Черчиллем.

Настоящий коньяк объединяет три таких понятия, как качество, выдержка и аромат. При отсутствии хотя бы одного из них вы можете без всякого сомнения отнести купленную вами бутылку коньяка обратно в магазин. Так как перед вами явная подделка.

Изготовление коньяка — довольно сложный и длительный процесс. Первичным (исходным) «материалом» для которого являются молодые сухие вина, преимущественно белые. Путем двойной перегонки из них получают виноградный спирт крепостью около 60-70о.

Первоначально виноградный спирт не имеет каких-либо отличительных цветовых и ароматических особенностей, которыми славится коньяк. Для приобретения этих необходимых качеств спирт помещают в специальные дубовые бочки и выдерживают его в течение нескольких лет.

Виноградный спирт имеет уникальную способность извлекать из дубовой клепки дубильные и ароматические вещества. Кроме того, за время хранения непосредственно в самом спирте происходят некоторые химические изменения. Все это кардинальным образом влияет на чудодейственный процесс превращения обычного виноградного спирта в ароматный напиток насыщенного янтарно-золотистого цвета.

Таким образом, спустя несколько лет из дубовых бочек извлекают на свет уже не виноградный, а самый настоящий коньячный спирт крепостью 69-72о. Следующим этапом нелегкого пути изготовления коньяка является добавление в полученный спирт дистиллированной воды. Вот здесь и начинаются те самые

нюансы в приготовлении, от которых в результате и зависит разнообразие видов и качество коньяка.

Итак, разбавив коньячный спирт водой в зависимости от будущей марки напитка, в него добавляют немного сахара и снова помещают в дубовые бочки. На этом этапе изготовления коньяк выдерживают от 3 месяцев до 25 лет — почувствуйте разницу! За это время напиток окончательно приобретает свои вкусовые особенности и чудесный аромат. После этого готовый коньяк разливают из дубовых бочек в бутылки и отправляют на реализацию.

Разумеется, качество коньяка во многом зависит от того, сколько лет он был выдержан. Как правильно выбрать хороший коньяк из тех, которые так усердно нахваливает продавец? Определить возраст напитка проще простого — достаточно лишь сосчитать все звездочки на этикетке.

Количество звездочек соответствует годам выдержки коньяка, поэтому наличие их на этикетке в количестве пяти свидетельствует о том, что вы не зря потратите свои деньги, купив эту бутылку. Но будьте внимательны, поскольку всего может быть от трех до пяти звездочек (такой коньяк называется ОРДИНАРНЫМ). Если вы насчитали больше, значит, вам попалась удивительно некомпетентная подделка.

Но как быть в том случае, если звездочки вовсе отсутствуют? Значит ли это, что напиток никуда не годится, что он не выдерживался и года? Безусловно, нет. Скорее наоборот, так как на этикетках первоклассных МАРОЧНЫХ коньяков вместо звездочек ставят совершенно другие обозначения.

Особо ценятся следующие марки:

КВ — коньяк выдержанный. Это наиболее распространенный коньяк высокого качества. Его крепость составляет 42о, а срок выдержки такой коньяк имеет от 6 до 7 лет.

КВВК — коньяк выдержанный, высшего качества. Эта разновидность коньяка, пожалуй, наиболее крепкая, поскольку содержит самое высокое количество алкоголя — 45о. Такой коньяк выдерживают от 8 до 10 лет.

КС — коньяк старый. Его возраст не менее 10 лет. Поэтому имено этот коньяк так высоко ценится знатоками.

ОС — очень старый коньяк. Самая редчайшая марка, и потому наиболее дорогостоящая. Срок его выдержки перевалил далеко за первый десяток лет. Если такой коньяк попался вам в руки, не упускайте уникальную возможность попробовать и оценить гамму его вкусов и ароматов во всей ее полноте.

Выбирая коньяк в магазине, обращайте внимание не только на марку, но и на то, в какой стране данный коньяк был

изготовлен. Коньяки самого высокого качества производят в странах ближнего зарубежья — в Армении, Грузии, Молдавии, Азербайджане. Очень высоко ценится также и коньяк, изготовленный на Украине и на Северном Кавказе.

В таких странах, как Италия, Испания, Греция и многих других, этот напиток называют бренди. В перечисленных странах технология его изготовления наиболее качественна, и сам напиток считается первоклассным. Поэтому, выбирая импортный коньяк, отдавайте предпочтение греческому, итальянскому или испанскому.

Отдельно стоит отметить такой напиток, как арманьяк, который любителями и ценителями крепких алкогольных напитков называется старшим братом коньяка. Отличается один напиток от другого тем, что если коньяк требует двойной перегонки виноградного спирта, то при производстве арманьяка можно ограничиться одной. При этом качество арманьяка отнюдь не проигрывает, хотя некоторые «злопыхатели» никогда не упускают возможность запустить камешек в огород производителей арманьяка, отметив его явное сходство с виски.

Среди сортов арманьяка, ведущим производителем которого является фирма Chateau de Laubade, наиболее известны следующие: VSOP — напиток крепостью более 60 градусов, отличающийся красивым янтарным цветом и приятным фруктовым ароматом; Hors d`Age — арманьяк крепостью 72 градуса, состоящий из спиртов, выдержанных не менее 10 лет. Этот напиток имеет темный цвет и приятный аромат: смесь еле уловимого запаха дерева с оттенками ванили и чернослива; XO — арманьяк, который выдерживается в специальных дубовых бочках не менее 15 лет, отличается особой мягкостью вкуса, благодаря которой пользуется необыкновенной популярностью у представительниц прекрасного пола, особенно у француженок, предпочитающих этот сорт арманьяка изысканным винам и сладким ликерам. Пряный аромат арманьяка XO сочетает в себе запахи сухофруктов, фиалки и ванили.

Другой известный производитель арманьяков — торговый дом «Маркиз де Кассад» — славится напитками великолепной выдержки: от 10 до 100 лет. Возраст арманьяка определяется по самому «молодому» компоненту. В Caussade 10 years — это 10 лет, а в 100 years old — соответственно, целый век. Ровно столько настоящий, лучший арманьяк томится в дубовых бочках, приобретая свои неповторимые качества.

10 и 17-летние арманьяки разливаются в особые бутылки, украшенные голубой бабочкой. Для арманьяков возраста 21–30 лет производятся специальные графины, каждый из которых сам

по себе является уникальнейшим произведением искусства. А вот как выглядит арманьяк столетней давности, мы вам не подскажем. Заметим лишь то, что для особо любознательных подобный секрет будет стоить ровно 2500 долларов США. Именно во столько на одном из аукционов была оценена бутылка арманьяка фирмы «Маркиз де Кассад», выдержанная ровно 100 лет.

Что касается наиболее известных в мире марок такого напитка, как французский арманьяк, то к ним относятся: Chabot (шабо), Cles des Ducs (Кле де Дюк), Marquis de Mjntesquiou (Марки де Монтескью), Janneau (Жанно), Samalens (Самаланс), Gerland (Жерлан), Lafontan (Лафонтен), Saint-Vivien (Сэн Вивья), Marquis de Caussade (Марки де Кассад), Larressingle (Ларессэнгл).

А для тех, кто несмотря ни на что (в частности, на довольно высокие цены и сравнительный дефицит подобного напитка в нашей стране) собрался приобрести настоящий арманьяк, чтобы на собственном опыте почувствовать его уникальный аромат и насладиться изысканным вкусом, который в сочетании с высокой крепостью способен творить настоящие «чудеса» даже с бывалыми дегустаторами, приводим такую информацию, которая наверняка окажется полезной при приобретении этого напитка. Хороший арманьяк должен быть прозрачным. После взбалтывания на внутренних стенках бокала появляются характерные, ясно различимые «слезки».

Цвет арманьяка варьируется от янтарно-золотистого до оттенков красного дерева и даже темно-рубинового. Зеленоватые оттенки недопустимы.

При дегустации после первого чуть обжигающего воздействия раскрывается густой, обволакивающий букет, пленяющий своей степенностью и сбалансированностью. Арманьяк с чрезмерным содержанием танинов передает человеку излишнюю агрессивность.

Так что советуем быть осторожным и умеренным в употреблении как арманьяка, так и его «младшего брата» — коньяка, которые лучше всего, во избежание всяких неприятных случайностей вроде погрома в баре в состоянии крайнего алкогольного опьянения, потреблять в составе разнообразных коктейлей и других смешанных напитков.

«Нет ничего проще, чем производить коньяк, — считает Жан-Поль Камю — глава одной из самых знаменитых фирм, выпускающих этот напиток. — Для этого нужно, чтобы ваш прадед, дед и отец занимались тем же».

Высказывание этого человека, кстати сказать, одного из самых богатых и знаменитый людей Франции, как нельзя лучше

относится к армянским производителям этого изысканного напитка. Как известно, история коньячного производства в Армении уходит корнями в далекое прошлое и имеет немало славных страниц.

В эпоху советской власти высшие партийные чины пили не что иное, как армянские коньяки, предпочитая их другим напиткам за тонкий аромат и вкус, прекрасно сочетающиеся с черной икрой, и крепость.

Несколько лет назад главный коньячный завод Еревана заключил договор с представителями французских фирм, согласно которому несколько миллионов франков было вложено в покупку бочек, бутылок и перегонных кубов для того, чтобы возродить былую славу «Арарата», «Наири» и «Васпуракана».

Известные на весь мир ереванские коньяки стали вновь появляться на прилавках фирменных магазинов благодаря компании «Перно Рикар», владельцами которой двести лет назад был создан легендарный абсент — главное алкогольное «достижение» девятнадцатого века. Теперь благодаря стараниям этой фирмы в тираж запущено восемь марок армянских коньяков.

И ценители этого замечательного напитка, в том числе и россияне, смогут оценить вкус классических армянских коньяков, так как «Арарат», «Ани», «Отборный», «Ахтамар», «Праздничный», «Васпуракан» и «Наири». Их качество ни чем не уступает качеству знаменитых французских коньяков, что может подтвердить каждый, кто хотя бы один раз пробовал «Арарат» — напиток темпераментных донжуанов родом с Кавказа.

Как известно из исторических справок, наибольшей популярностью во все времена пользовался армянский коньяк «Двин». Однако в наше время эта марка не выпускается к глубокому сожалению ценителей настоящего армянского коньяка. И прежде всего из-за слишком высокой цены некоторых ингредиентов, которые ранее импортировались в Армению из различных стран мира, а также самого процесса производства этого коньяка, который слишком длителен и дорогостоящ.

Впрочем, если вы — яркий представитель любителей алкогольных напитков домашнего изготовления, то вы можете приготовить коньяк собственными руками. Конечно, технология изготовления этого напитка в домашних условиях намного проще, и поэтому такой коньяк значительно уступает по вкусовым качествам бутылочному.

Тем не менее можем предложить вам нехитрый способ. Сырьем в данном случае вам послужит не молодое сухое вино, а спирт или крепкий самогон. На 3 л спирта вам понадобится 1 ст. л. черного индийского чая, 1 ст. л. сахара, 2–3 лавровых листа, 3–

4 гвоздички и 0,5 ч. л. корицы.

Добавьте все специи в спирт, положите туда кусок дубовой коры и выдерживайте напиток в течение 7 дней. После этого добавьте немного ванильного сахара и разливайте в бутылки или другую удобную для вас тару. Следует учесть, что даже домашний коньяк требует длительного выдерживания. Чем дольше вы храните коньяк, тем лучше он становится.

ГЛАВА 3 КОНЬЯЧНЫЕ АТРИБУТЫ

Говоря о коньячных атрибутах, о том, как и с чем подавать коньяк, нужно все-таки помнить о том, что он относится к крепким горячительным напиткам. Кроме того, данный напиток имеет многовековую историю, не только изготовления, но и употребления. Не будем останавливаться на том, как коньяк употребляли раньше. А поговорим лучше о правилах, которые сегодня важны для тех, кто приглашает гостей «на коньяк», или для тех, кто идет в гости.

Разумеется, если готовится праздничный стол, то без алкогольных напитков не обойтись. На столе будет и белое, и красное вино, но гостям можно предложить и крепкие напитки, такие, как коньяк, водка, виски, джин.

Наличие этих напитков, конечно же, предусматривает и определенную сервировку стола. В центре стола находится, как правило, большая ваза с цветами или фруктами. Возле этой вазы располагаются бутылки с легким вином, иногда это ведерки с шампанским, наполненные льдом. Далее по всему столу расставлены бутылки с более крепкими напитками. Их располагают возле вазочек и тарелок с салатами, закусками и бутербродами.

Для коньяка предназначены специальные коньячные рюмки. Эти рюмки сильно отличаются от другой посуды, предназначенной для различных напитков. Они очень маленькие на короткой толстой ножке. Рюмки могут быть расширяющимися к ножке, в виде ровной полусферы, или немного вытянутые. Коньячные рюмки делают, как правило, из толстого стекла. Они могут быть прозрачными, но чаще всего их делают из цветного стекла. Стекло может быть синим, голубовато-синим, фиолетовым, розовато-фиолетовым, сиреневым, зеленоватым, палевым, кремовым, матовым. Кроме того, иногда коньячные рюмки делают из разноцветного стекла.

А поклонники всего изысканного предлагают коньяк даже в хрустальных рюмках с нарезкой (на поверхности стекла с внешней стороны вырезаны узоры). Действительно, смотрится очень красиво, когда такая рюмка наполняется ароматным напитком. А для истинных оригиналов придуманы даже… деревянные коньячные рюмки. Они своим размером ничем не отличаются от обычных стеклянных коньячных рюмок. Ножка у такой рюмки утолщена больше обычного и переходит, образуя плавный изгиб, в верхнюю часть рюмки. Причем верхняя часть очень тонкая.

Кроме этого, существуют коньячные рюмки в виде различных зверей, птиц, рыб. Причем изготовляются целые коньячные наборы. При подаче коньяка к столу, его обычно переливают из бутылки в специальную посуду, сделанную также в виде какого-то животного. Начало изготовления таких наборов было положено на Украине, а в России этим славился завод в городе Гусь-Хрустальный.

Но такие коньячные наборы — для любителей всего оригинального и экзотического. Возможно, что вас устроят и обычные коньячные рюмки. Как расположить эти рюмки на столе? Как правило, сначала ставят стакан или бокал для воды. Затем справо от него располагаются бокалы для красного и белого вина. Далее ставят бокал для шампанского. Такая сервировка не случайна. Ведь в начале праздничного обеда гостям предлагаются более легкие спиртные напитки. А затем уже можно будет перейти к более крепким.

Поэтому коньячные рюмки ставят после бокала для шампанского. Перед коньячной рюмкой или после нее может оказаться водочная рюмка. Некоторые придерживаются такого правила расстановки бокалов и рюмок, когда коньячная рюмка должна оказаться обязательно последней. Но в настоящее время этой традиции перестали следовать. Поэтому после коньячной рюмки может идти рюмка для водки или джина. Иногда ставят бокал для виски и даже стакан для пива или сока.

Наполнять рюмку коньяком нужно на две трети ее объема. Половину рюмки или полную наливать не принято. Коньяк также не рекомендуется пить очень быстро или большими глотками. Напротив, коньяк пьют только маленькими глоточками, медленно смакуя вкус напитка.

Теперь следует обратиться к вопросу о том, с чем пьют коньяк. Здесь нужно сделать небольшое отступление. Одно дело, когда коньяк пьют за праздничным столом, который ломится от закусок, а другое дело, когда коньяк пьют на встрече деловых партнеров, где различные обильные закуски не предусмотрены. В этом случае к коньяку необходимо подать лимон. Даже если ничего другого не будет, то лимон обязателен в любом случае. Нередко к лимону подают и сахар. И если раньше это считалось чем-то вроде дурного тона, то теперь так делают повсеместно.

Кроме того, к коньяку подаются различные фрукты. Конечно же, на первом месте находятся цитрусовые. Но можно подать яблоки, груши, любые сорта винограда и различные экзотические фрукты, только не слишком сладкие.

Если уж речь зашла о фруктах, то нельзя не упомянуть и о ягодах. Итак, какие же ягоды можно подавать к коньяку? Конечно

же, клубнику, землянику, но желательно со взбитыми сливками или йогуртом. Но особенный неповторимый вкус приобретает коньяк, если подать к нему клюкву (можно с сахаром). Это же касается и граната. А вот от смородины, малины и ежевики лучше отказаться, так как эти ягоды никак не сочетаются с данным напитком.

Также к коньяку можно подать пирожное или шоколад. Но здесь нужно помнить о том, что тяжелые мучные изделия лучше не выбирать. Пусть это будет что-то легкое, к примеру безе. Хорошо подойдет зефир или мармелад. Что касается шоколада, то лучше всего отдать предпочтение горькому, а не молочному. Шоколад может быть с разными добавками: орешками, изюмом, начинкой. Это касается и шоколадных конфет. Они могут быть с начинкой, в том числе с ликером или коньяком. Также можно предложить вишню в шоколаде или чернослив в шоколаде.

Если коньяком угощают даму, то ей можно предложить суфле или мороженое. Кроме того, для коньяка подходят обжаренные сладкие орешки. Следует упомянуть и о такой вещи, как никотин. Конечно же, за праздничным столом сигарета неуместна. Но если происходит такая незапланированная встреча, когда гостя угощают коньяком, то вполне уместно будет предложить ему дорогую сигарету или сигару.

Кроме этого, коньяк можно подавать с различными специями и травами. В коньяк можно добавить корицу, гвоздику, кардамон, тмин, розмарин, мускатный орех, семена кориандра, ваниль, имбирь, семена аниса, бадьян (анис звездчатый).

Следует отметить одну особенность. Когда в коньяк добавляются специи, то его обязательно нужно немного подогреть примерно 2–3 минуты, а специи предварительно измельчить. Нельзя забывать и о количестве добавляемых специй.

Кориандр, к примеру, имеет острый специфический вкус. И добавлять его в коньяк можно только чуть-чуть. Ванили хватит и пары горошин, которые придадут коньяку необычный пряный вкус. Если же положить в коньяк немного листьев розмарина, то он обретет сильный сладковатый камфорный привкус.

Любой праздничный обед или ужин завершается чашечкой кофе. А что может быть прекраснее кофе с коньяком. Если вы еще не пробовали этот поистине божественный напиток, то очень многое потеряли в жизни. Так что советуем скорее попробовать.

Мы постарались перечислить для вас все наиболее подходящие к коньяку продукты, а с чем вы его будете пить, зависит только от вашего желания. Вы, конечно же, можете подать к этому напитку и мясо, и рыбу, и море продукты, но не забывайте о том, что это противоречит традициям употребления

коньяка.

Теперь, когда о торжественном застолье все сказано, стоит немного поговорить о том, где еще можно использовать коньяк. Этот напиток прекрасная основа для приготовления различных коктейлей. С помощью коньяка и своей фантазии вы сможете создать множество самых разных коктейлей, которые порадуют вас и ваших гостей. Нужно только отметить, что коньяк относится к тем напиткам, которые не требуют специального охлаждения. Коньяк подают теплым (комнатной температуры). В том случае, когда добавляются различные специи и пряности, его немного подогревают. А вот специально охлаждать коньяк не требуется.

Теперь вы все знаете о том, из чего и с чем пить коньяк, а воспользовавшись нашими советами и запомнив нехитрые правила, вы сможете прекрасно организовать застолье и удовлетворить самые взыскательные вкусы.

ГЛАВА 4 ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА КОНЬЯКА

На Кавказе любят говорить, что если каждый день во время обеда выпивать по 50 г коньяка, никогда не узнаешь болезней и недомоганий. Действительно, этот крепкий напиток обладает целым рядом лечебных свойств, которые благотворно действуют на человеческий организм, но только если его принимать в небольших количествах. Если вы будете употреблять коньяк хотя бы 2–3 раза в неделю, то это поможет вам избежать многих неприятностей. Особенно этот напиток полезен в холодное время года, так как его свойства помогают защититься от различных простудных заболеваний.

Кроме того, вам, наверное, известно, что самые лучшие и эффективные настойки готовятся на основе коньяка с добавлением трав и специй. Коньяк — мощное противовоспалительное и противомикробное средство, небольшое количество которого можно использовать в качестве любой настойки.

Если вы страдаете воспалением слизистой оболочки дыхательных путей, то вам может помочь коньячная настойка с добавлением аниса. В приготовленный горячий настой (1 ч. л. плодов аниса на 1 стакан кипятка) необходимо добавить 1 ст. л. коньяка. Настоявшийся в течение 2 часов раствор пейте за 30 минут до приема пищи. Такой настой пьют при кашле, потере голоса, катаре бронхов, воспалении миндалин, астме. А также при нарушении пищеварения, катаре кишечника, метеоризме. Иногда коньячный настой с анисом употребляют и при мочекаменной болезни.

При коликах, воспалении мочеполовых органов вы можете приготовить настойку из коньяка и базилика. Возьмите 2 ч. л. измельченного базилика и залейте 3 ст. л. коньяка. Дайте раствору настояться в течение недели, после чего принимайте внутрь перед едой, разбавляя несколько капель (25–30) настоя теплой кипяченой водой.

Этот же настой можно применять при труднозаживающих ранах в качестве дезинфицирующего средства. Перед применением настоя разбавьте его небольшим количеством дистиллированной воды.

Антисептическими свойствами обладает настойка из коньяка и тмина. Настой можно применять при метеоризме, желудочных и кишечных коликах, различных нарушениях пищеварения. Чтобы

приготовить такой настой потребуется 1 ч. л. тмина и 100 г коньяка. Залейте тмин коньяком, накройте крышкой и поставьте раствор настаиваться на 3–4 дня в темное прохладное место. После этого настой процедите и принимайте по 1 ч. л. 3 раза в день до еды.

Улучшить работу сердца, повысить жизненный тонус и поднять настроение вам поможет настойка из коньяка с мускатным орехом. В ступке растолките 1 мускатный орех, высыпьте порошок в небольшой стеклянный сосуд и залейте стаканом коньяка. Смесь перемешайте, накройте крышкой и поставьте настаиваться в темное место на 2 дня. Перед приемом настой взбалтайте и пейте по 1 ч. л. три раза в день перед едой. Если он покажется вам слишком горьким, можете разбавить его водой или добавить немного сахара.

Если у вас проблемы с давлением, и тут может помочь коньяк. Настойка из корицы и коньяка готовится быстро, так как для настаивания достаточно 20 минут. Залейте 1 ч. л. корицы 2 ст. л. коньяка и дайте настояться. Процедите и принимайте 2–3 раза в день до еды.

Чтобы в печени рассосались затвердения, вышла излишняя «желтая» и «черная» желчь, а также для улучшения настроения советуем приготовить настойку из коньяка и гвоздики. Возьмите щепотку гвоздики, потолките в ступке и залейте 150 г конька. Дайте раствору настояться в течение суток и принимайте по 2 ст. л. 2–3 раза в день за 30 минут до еды. Курс лечения может длиться от нескольких недель до одного месяца.

Коньячная настойка с кориандром («киндза») рекомендуется для повышения аппетита, улучшения пищеварения. Эта смесь обладает отхаркивающим действием. Чтобы приготовить настой, возьмите 2 ч. л. киндзы, предварительно измельчив ее, и залейте 1 стаканом коньяка. Настой должен настояться в темном прохладном месте не менее 3 дней. После чего процедите его и принимайте 2 раза в день — утром и вечером перед едой в течение двух недель.

При гипертонии, нарушениях сердечного ритма, ишемической болезни сердца, мочекаменной болезни, цистите идеальным средством будет настойка из коньяка и сельдерея. Этот крепкий настой помогает мужчинам при импотенции. Корни и листья сельдерея нарежьте и залейте коньяком (на 1 ст. л. сельдерея 2–3 ст. л. коньяка). Смесь настаивайте в течение 3–4 часов в посуде с плотно закрытой крышкой, после чего процедите настой и принимайте по 1 ч. л. 3 раза в день перед едой, предварительно его разбавив (на 1 ч. л. настоя 1 ст. л. кипяченой воды).

Чтобы удалить из организма токсины, облегчить работу сердца и улучшить пищеварение, советуем приготовить настой из коньяка и цикория. 20 г цветов растения, залейте 1 стаканом коньяка, накройте крышкой и поставьте настаиваться на 3–4 дня в темное место. После этого настой процедите и принимайте по 1 ч. л. вечером перед сном. Этот настой успокаивает нервную систему и устраняет бессонницу.

Для избавления от депрессии и поднятия настроения приготовьте настойку из коньяка и шафрана. 1 ч. л. измельченного шафрана залейте 2 ст. л. коньяка. Эту смесь следует выпивать сразу после приготовления. Каждый раз готовьте новый настой. Пейте коньячно-шафрановый настой в течение недели 1–2 раза в день перед едой.

Для ускорения процессов восстановления организма после тяжелых заболеваний, операций, а также для нормализации кровяного давления и улучшения памяти, для предотвращения бессонницы и восстановления сил рекомендуем принимать настойку, приготовленную на основе коньяка и женьшеня. Мужчинам этот настой поможет преодолеть проблемы с потенцией. 20 г измельченного корня женьшеня залейте 1 стаканом коньяка, накройте крышкой и поставьте настаиваться на 3–4 дня в темное место. Принимайте настой 1 раз в день до еды по 1 ч. л.

Как уже было сказано выше, коньячная настойка помогает бороться со многими простудными заболеваниями. Так, например, при ангине рекомендуем приготовить следующую смесь. В глубокую посуду нарежьте листья алоэ и засыпьте сахарным песком (на 30 г алоэ 2 ст. л. сахара). Через 3 дня долейте в алоэ 1–2 стакана коньяка, накройте посуду крышкой и дайте настояться 7 дней. Получится горько-сладкая настойка, которую нужно принимать по 1 ч. л. 3 раза в день за 15 минут до еды.

При высокой температуре и насморке поможет настойка из коньяка и клевера лугового. Возьмите 20 г клевера, измельчите его, залейте 1 стаканом коньяка, накройте крышкой и поставьте настаиваться на 4 дня в темное место. После того как настой будет готов, добавьте в него 1 ч. л. растопленного меда, все тщательно перемешайте. И только после этого настой готов к употреблению. Принимайте его по 1 ч. л. 3 раз в день до еды. Эта настойка хороша и при гриппе.

Для полоскания горла при ангине также пригодится коньяк. Возьмите по 1 ст. л. шалфея, эвкалипта и мяты, залейте 2 стаканами коньяка. Пусть смесь настоится в течение 20 минут. Затем 1 ст. л. настоя разбавьте 1 стаканом теплой воды и

полоскайте горло.

После перенесенного простудного заболевания важно поддержать силы организма настойкой из коньяка и чеснока. Возьмите 20 г чеснока, выдавите его при помощи чесночницы и добавьте 100 г коньяка. Оставьте смесь настаиваться в темном прохладном месте на 1 день. После чего принимайте настой по 5 капель, предварительно разбавив его водой или молоком (5 капель настоя на 1 ст. л. воды или молока) 3 раза в день до еды или после еды через 1 час.

Если у вас болит горло, трудно глотать — это признаки начинающейся ангины. В этом случае еще можно предупредить заболевание, если вы выпьете 100–150 г коньяка и закусите долькой лимона. Эту процедуру можно повторить несколько раз в день (но не чаще трех), не забывая о лимоне.

При простудных заболеваниях также очень полезно делать компрессы с коньяком. Для этого коньяк смешайте с кипяченой водой в соотношении 1:2 и пропитайте полученной жидкостью марлю или бинт. Затем наложите повязку на горло и обмотайте шею теплым платком. Компресс желательно делать перед сном на ночь.

Пропитанную коньяком ткань можно прикладывать также к ушибам и травмам различной тяжести. Коньяк снимет воспаление, поможет быстрее зажить ране.

При острой зубной боли приготовьте настойку из коньяка и мяты. Измельчите 1–2 ч. л. мяты и залейте 1 ст. л. коньяка. Смесь тщательно перемешайте и поставьте в темное место на 1 час. После чего наберите настойку в рот и подержите 10–15 минут. Зубную боль как рукой снимет.

При заболеваниях сердца, а также для лечения простуды, вы можете самостоятельно приготовить настойку из боярышника и коньяка. Плоды боярышника тщательно промойте и залейте коньяком в соотношении 1 часть плодов на 2 части коньяка. Накройте сосуд с лечебной смесью крышкой и дайте настояться в течение нескольких дней. Для лечения принимайте 15 капель настойки на 1 стакан воды. Лекарство принимайте 2 раза в день перед едой, курс лечения — 7-10 дней.

Настойка валерианы применяется при нервном возбуждении, неврозах сердца, спазмах желудка и кишечника. Для приготовления настойки возьмите измельченные корни валерианы (20 г) и залейте 1 стаканом коньяка. Пусть смесь настаится в течение суток. После этого принимайте ее от 10 до 20 капель 1 на стакан воды 3 раза в день перед едой. Правильное и своевременное применение настойки валерианы оказывает успокаивающее действие на организм.

В качестве успокаивающего средства вы можете применять также коньячную настойку на основе пустырника (на 20 г измельченной травы 1 стакан коньяка). Применяется по 20–30 капель на 1 стакан воды 3 раза в день перед едой. Настойка также является эффективным средством при сильном сердцебиении, головной боли, одышке, малокровии, а также при желудочно-кишечных коликах, астме, болезненных менструациях.

При гипертонической болезни, а также для лечения гастрита с пониженной кислотностью можно применять коньячную настойку с клюквой. Рекомендуемая доза для лечения 15 капель на 1 стакан воды 3 раза в день до еды. Для приготовления настойки возьмите 1 ст. л. свежей клюквы, залейте ее 1 стаканом коньяка и поставьте настаиваться на 3–4 дня в темное прохладное место. После этого настой готов к употреблению.

Для лечения заболеваний желудка, женских болезней, а также в качестве мочегонного средства можно применять настойку, приготовленную из коньяка и плодов рябины. Плоды рябины вымойте, высыпьте в глубокую посуду и залейте коньяком (на 20 г рябины 1 стакан коньяка). Напиток должен настаиваться не менее 10 часов. Принимайте настойку из рябины в разведенном виде (10 капель на 1 стакан воды) 3 раза в день перед едой.

Если вы лечитесь от желчекаменной болезни, то идеальным средством может служить следующее. При приступе болей сразу же примите 1–2 таблетки Но-шпы и поставьте теплую клизму из ромашки (1 ст. л. цветков ромашки аптечной на 1 стакан теплой воды). После чего примите теплую ванну, затем следует лечь в постель. На печень и подреберье кладите теплые припарки, а в течение 2 часов через равные промежутки времени принимайте по 1 ст. л. смеси из оливкового масла и коньяка (на 3 ст. л. масла 2 ст. л. коньяка).

При неврастении, атеросклерозе и туберкулезе легких рекомендую применять коньячную настойку на основе шиповника. Для приготовления настойки возьмите 20 г сушеных плодов шиповника, залейте их 1 стакан коньяка, накройте крышкой и поставьте настаиваться в темное прохладное место на 5–6 дней. Требуемая доза для лечения: 10–15 капель настойки на 1 стакан воды 3–4 раза в день перед едой. Общее действие этой настойки— увеличивает выделение желчи, стимулирует функции половых желез. Настойки, в состав которых входит шиповник, можно смело употреблять с целью повышения сопротивляемости организма при инфекционных заболеваниях.

Для лечения целого ряда заболеваний используется настойка из коньяка и календулы. 1 ст. л. цветков календулы залейте 1

стаканом коньяка и оставьте настаиваться в темном прохладном месте. Через два дня настой готов к употреблению. Настойка поможет при лечение заболеваний печени, селезенки и кишечника. А также при различных кожных заболеваниях. При употребления 1 ст. л. настойки разведите 1 стаканом воды. Принимайте полученную смесь перед едой 2 раза в день.

Для лечения кожных заболеваний можно использовать и настойку из коньяка и чистотела. Настойку можно применять как внутрь, так и в качестве лечащих компрессов. А еще большим эффектом будет обладать совмещение двух средств — прием внутрь и компресс. Для настойки вам понадобится 1 ст. л. чистотела и 1 стакан коньяка. Залейте траву напитком и оставьте для настаивания на сутки. Применяйте внутрь, разбавляя 20 капель настойки 1 стаканом воды. Норма лекарственного средства — 2–3 приема в день до еды.

Избавиться от малярии вам поможет следующая настойка. Для ее приготовления вам понадобятся желтые лепестки подсолнечника. 30 г лепестков помойте, измельчите, сложите в банку и залейте 1 стаканом коньяка. Настаивайте смесь 2 дня и после этого процедите. Принимайте по 20–25 капель 3 раза в день до еды в начале приступа малярии. После того как малярия пройдет, для профилактики попейте настойку еще 2–3 дня. Лекарственное средство принимайте за полчаса до еды.

Другая настойка, помогающая при малярии, готовится из коньяка и сирени. Возьмите 200 г мелких веток сирени с листьями и кипятите в течение 20 минут на слабом огне в 1 л воды. После чего в немного остывшую смесь влейте 1 стакан коньяка и поставьте настаиваться в темное прохладное место на 1 час. Процедите и принимайте по 2 ст. л. утром и вечером за 20 минут до еды.

Коньяк поможет и при тромбофлебите. Для приготовления настойки возьмите 20 г цветков белой акации и 1 стакан коньяка. Залейте промытые цветки коньяком и настаивайте в течение недели, процедите и натирайте этой жидкостью ноги перед сном. Этот же настой можно употреблять внутрь, но в меньшей концентрации. Настойку разбавляйте водой из расчета 15 капель на 1 стакан теплой воды. Пейте лекарство 2–3 раза в день до еды. Если вы забыли выпить коньячную настойку до еды, то выпейте через 2 часа после приема пищи.

Очень полезное действие оказывает на человека, страдающего тромбофлебитом, настойка, приготовленная на основе коньяка и каштанов. 1 ст. л. измельченных плодов каштана залейте 1 стаканом коньяка. Настаивайте жидкость в темном месте в течение двух недель, при этом не забывая

регулярно взбалтывать настой. После истечения указанного срока настойку процедите и принимайте по 25–30 капель в день за 30 минут до еды.

В этом же случае попробуйте сделать настойку из коньяка и березовых почек. Наполните почками половину бутылки и залейте коньяком так, чтобы почки были покрыты полностью. Настаивайте смесь 1 неделю, процедите и ежедневно натирайте этой жидкостью больные ноги.

Если вы страдаете от полипов желудка и кишечника, принимайте настойку из коньяка и тысячелистника. 20 г тысячелистника залейте 1 стаканом коньяка и настаивайте в течение одной недели в прохладном темном месте. Пейте противовоспалительное средство по 1 ч. л. за 2 часа до еды 3 раза в день.

При воспалении суставов (артриты, полиартриты) и обменных нарушениях (артрозы) эффективна ванна со следующей добавкой. Приготовьте смесь из 10 г измельченного детского мыла, 1 стакана кипятка и 100 г коньяка. Всю эту массу тщательно взболтайте до однородной консистенции. Затем добавляйте смесь в ванну из расчета 1 ст. л. на половину ванны, 2–3 ст. л. на целую ванну. Продолжительность приема такой ванны — 10 минут. Повторяйте процедуру через день в течение недели.

При подобных же проблемах рекомендуем делать компрессы, приготовленные на основе коньяка и красного клевера. В бутылку всыпьте клевер (до середины) и залейте коньяком до горлышка. Настаивайте смесь ровно неделю и делайте компрессы на больные суставы. Уже через неделю вы почувствуете улучшение и заметное уменьшение болей.

Очень хорошо при воспалении суставов помогает настойка из цветков одуванчика и коньяка. Возьмите 20 г цветков одуванчика и залейте их 1 стаканом коньяка. Поставьте посуду с настойкой в темное прохладное место и через 10 дней она будет готова к употреблению. Натирайте настойкой больные места, после чего надевайте теплые вещи. Эта настойка полезна и при радикулите, ревматизме, полиартрите.

Неплохо помогает и настойка на основе шиповника и коньяка. Если у вас воспаление суставов, приготовьте 50 г измельченных корней шиповника и залейте 1 стаканом коньяка. Настаивайте смесь в течение 7 дней, затем процедите и натирайте ей больные места. Данный рецепт поможет и при отложении солей.

При радикулите, ревматизме, остеохондрозе применяются почки тополя, настоянные на коньяке. Возьмите 50 г почек,

залейте 1 стаканом коньяка и настаивайте в течение двух недель в темном месте. Затем процедите и натирайте этой настойкой больные места на ночь.

При бронхиальной астме помогает коньячная настойка с бузиной черной. Возьмите 150 г бузины и залейте 500 г коньяка. Настаивайте в течение недели, процедите и принимайте по 1 ч. л. 3–4 раза в день во время непроходящего кашля.

Для разжижения тягучей мокроты во время приступа кашля выпейте немного коньяка.

При лечении бронхиальной астмы эффективна настойка, приготовленная из коньяка и корней малины. Измельчите 30 г корней малины, залейте 1 стаканом коньяка и оставьте в темном прохладном месте для настаивания. Через 2–3 дня смесь применяйте внутрь, разбавляя 25–30 капель 1 стаканом теплой воды. Лекарственное средство принимайте 2–3 раза в день натощак.

Кстати, коньячная настойка из листьев малины применяется при неврастении, невритах. Это средство обладает потогонным и жаропонижающим действием. Настой же из цветков малины поможет при женских болезнях. Для этого возьмите 1 ст. л. цветков малины и 1 ст. л. измельченных малиновых листьев (желательно использовать лесную малину, но можно и садовую), залейте 1 стаканом кипятка, добавьте 1 ст. л. коньяка и поставьте настаиваться в темное место на 2–3 часа. После этого настой процедите. Принимайте в охлажденном виде по 2 ст. л. 2 раза в день за полчаса до еды.

Если вы больны туберкулезом легких, сделайте следующий коньячный раствор: 50 г девясила, 50 г корня пырея залейте 2 стаканами коньяка, настаивайте в течение 10 дней и пейте по 1 ст. л. 3 раза в день. Курс лечения длительный: не менее 1–2 месяца.

Для лечения многих заболеваний поможет коньячная настойка со зверобоем. Для приготовления настойки возьмите 40 г зверобоя, залейте его 1 стаканом коньяка и поставьте настаиваться в темное прохладное место на 5–6 дней. Рекомендуется применять настойку зверобоя по 1 ч. л. на 1 стакан теплой воды 2–3 раза в день до еды. Настойка зверобоя действует как вяжущее, и противовоспалительное средство и способствует быстрому восстановлению поврежденных тканей. Ее назначают внутрь при воспалительных процессах желудочно-кишечного тракта, а также для полоскания полости рта и смазывания десен при воспалениях.

При заболеваниях органов дыхания советуем приготовить коньячную настойку с травой мать-и-мачехи. 2–3 ст. л.

измельченной травы залейте 1 стаканом коньяка и поставьте настаиваться в темное прохладное место на 7 дней. Через неделю процедите настой и применяйте по 15–20 капель. Настойку разбавляйте 1 стаканом теплой воды. Пейте лекарственное средство перед едой.

Такая настойка успокаивает кашель и способствует обильному выделению мокроты. Курс лечения должен длиться не менее одного месяца. При необходимости через 2 недели лечение можно возобновить.

При авитаминозе можно применять коньячную настойку с облепихой. Возьмите 50 г облепихи, промойте ее, залейте 2 стаканами коньяка, накройте крышкой и поставьте настаиваться в темное место на 3 дня. После этого настойку процедите и применяйте по 1 ч. л. перед едой 3 раза в день.

При заболеваниях щитовидной железы принимайте целебную настойку, приготовленную на основе коньяка, листьев грецкого ореха и морской капусты. 30 г измельченных свежих листьев грецкого ореха и 30 г морской капусты залейте 2 стаканами коньяка. Настаивайте смесь 3–4 часа. Затем процедите и добавляйте настойку в ванну из расчета стакан смеси на ванну. Помните, что вода при этом должна быть чуть теплой, так как горячие ванны противопоказаны людям с подобными заболеваниями.

Для профилактики гриппа — пейте коньяк с хреном. 20 г хрена натрите на мелкой терке и залейте стаканом коньяка, пусть смесь настоится 2 часа. Процедите ее и пейте в разбавленном виде (1 ч. л. на полстакана воды) за полчаса до еды.

Применение коньяка в небольших количествах, примерно 30–40 г в день, поможет вам избавиться практически от любого недуга. Так что пейте коньяк — и со здоровьем у вас все будет в порядке.

ГЛАВА 5 КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА

Коктейли на основе рома, джина, виски всегда были очень популярны. А вот коктейли на основе коньяка до сих пор являются большой редкостью, так как коньяк сам по себе очень привередливый в этом плане напиток и при смешивании с другими компонентами «опрощается» практически теряет свой вкус. Все это действительно так, но тем не менее коньяк может стать основой коктейля, и при этом очень вкусного. Важно то, с чем вы его смешиваете и в каких пропорциях.

А чтобы не ломать себе голову над тем, как приготовить коктейль на основе коньяка, в этой главе вы сможете найти интересные и несложные рецепты.

КОКТЕЙЛЬ «АЛЕКСАНДРА»

Требуется: 45 мл коньяка «HENNESSI V. S.», 45 мл свежих сливок, 30 мл шоколадного ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере шоколадный ликер и сливки, добавьте коньяк. Положите в бокалы для коньяка лед и разлейте в них коктейль.

КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННАЯ РОСА»

Требуется: 30 мл коньяка «OTARD V. S. O. P.», 15 мл лимонного сока, несколько капель мартини «BAKKARDI LEMON», немного содовой воды.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк, мартини, лимонный сок и содовую. Сделайте на бокалах сахарный ободок, обмакнув их края сначала во фруктовый сок, а затем в сахар. После этого наполните их коктейлем.

КОКТЕЙЛЬ «ПОЛЯРНОЕ СИЯНИЕ»

Требуется: 30 мл коньяка, 40 мл лимонного сока, 15 мл апельсинового сока, 80 мл белого вина «Бефитер».

Способ приготовления. В шейкере смешайте лимонный и апельсиновый соки, добавьте белое вино. В высокие бокалы положите лед и разлейте полученную смесь. Размешивать не нужно. В самом конце в каждый бокал добавьте коньяк. Не перемешивайте!

КОКТЕЙЛЬ «ГЛОРИЯ»

Требуется: 50 мл коньяка «REMY MARTIN», 10 мл мятного ликера.

Способ приготовления. Влейте в шейкер коньяк, потом медленно мятный ликер. Положите в бокалы по 1 кусочку льда и наполните их коктейлем. Коктейль имеет очень тонкий аромат,

поэтому пить его нужно маленькими глотками.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЕГКОЕ ДЫХАНИЕ»

Требуется: 30 мл коньяка, 50 мл мускатного ликера, 35 мл мадеры, 50 мл полусладкого шампанского.

Способ приготовления. Разлейте по бокалам коньяк, ликер, мадеру, все перемешайте. Бокал должен быть заполнен лишь наполовину. Остальную часть бокала заполните холодным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «РАЙСКИЙ»

Требуется: 15 мл коньяка, 30 мл лимонного сока, 20 мл апельсинового сиропа, цедра 0,5 лимона, 2 кусочка льда, консервированная или свежая клубника (несколько ягод).

Способ приготовления. В одном стакане перемешайте коньяк, сок и сироп. Эту смесь перелейте в высокий бокал. Добавьте несколько ягод клубники, кусочек лимонной цедры и лед. Пейте небольшими глотками.

КОКТЕЙЛЬ «АРОМАТ ОСЕНИ»

Требуется: 30 мл коньяка, 15 мл грейпфрутового и 10 мл апельсинового ликера, яичный желток, 50 мл шампанского.

Способ приготовления. Смешайте в бокале коньяк и ликеры, добавьте желток и заполните бокал охлажденным шампанским. Пейте одним глотком, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «ЧУДО»

Требуется: 30 мл рома «Гордонс», 45 мл вермута, 30 мл мандаринового сока, 20 мл коньяка.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере ром, вермут и мандариновый сок. Перелейте в бокал для коктейля и добавьте коньяк.

КОКТЕЙЛЬ «МУЗА»

Требуется: 20 мл коньяка «MARTEL COGNAS», 30 мл водки «ABSOLUT», 30 мл клюквенного сока или сока паслена, лед.

Способ приготовления. Сначала налейте в бокал коньяк, затем водку и сок. Все перемешайте и положите лед.

КОКТЕЙЛЬ «СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ»

Требуется: 40 мл коньяка «Арарат», 15 мл мандаринового ликера, яичный желток, 50 мл шампанского.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк и ликер, перелейте в бокал. Добавьте желток и охлажденное шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «О\'КЕЙ»

Требуется: 50 мл коньяка «CAMUS COGNAS», 30 мл абрикосового ликера, лед.

Способ приготовления. В бокал положите сначала лед, затем налейте коньяк, ликер и все перемешайте. Коктейль готов!

КОКТЕЙЛЬ «ФЛОРИДА»

Требуется: 50 мл коньяка «MARTEL», 20 мл джина «SEAGRAMS», 10 мл лимонного сока, 2 ч. л. сахара, лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк, джин, лимонный сок, добавьте сахар, все еще раз хорошенько перемешайте и вылейте в бокал, предварительно положив в него лед.

КОКТЕЙЛЬ «УЛЫБКА»

Требуется: 50 мл коньяка, 15 мл лимонного ликера, 10 мл лимонного сока, 10 мл апельсинового сока, 2 ч. л. сахарного сиропа, 100 мл десертного вина, лед.

Способ приготовления. В шейкер налейте ликер, апельсиновый сок и сироп. Взболтайте. Добавьте десертное вино и опять взболтайте, в последнюю очередь влейте коньяк и разлейте по бокалам, предварительно положите в них по кусочку льда.

КОКТЕЙЛЬ «АЗАРТ»

Требуется: 50 мл коньяка «REMY MARTIN», 15 мл яблочного сока, 10 мл лимонного сока, 10 мл апельсинового сока, 10 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления. Высокий бокал заполните до половины кусочками льда, налейте в него яблочный и лимонный сок и сироп, перемешайте, добавьте апельсиновый сок и коньяк. Можете наслаждаться коктейлем!

КОКТЕЙЛЬ «ЛУННАЯ СОНАТА»

Требуется: 40 мл коньяка, 1 ст. л. сахарной пудры, 10 мл водки «ABSOLUT», яичный желток.

Способ приготовления. С помощью миксера взбейте яичный желток и сахарную пудру. В бокал налейте коньяк, добавьте получившуюся пенную смесь. Долейте в бокал холодную водку. Все тщательно перемешайте, положите сверху немного лимонной цедры.

КОКТЕЙЛЬ «ПОЦЕЛУЙ АНГЕЛА»

Требуется: 100 мл коньяка, 25 мл вермута, 10 мл рома, 15 мл апельсинового сока, 2 ч. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в глубоком бокале вермут, коньяк, апельсиновый сок, лимонный сок. На дно бокала положите несколько кусочков льда, а сверху украсьте долькой апельсина. Пейте через соломинку.

КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННЫЙ»

Требуется: 40 мл лимонного ликера, 20 мл коньяка, 10 мл «Охотничьей горькой» настойки.

Способ приготовления. В глубоком бокале смешайте лимонный ликер и коньяк. Медленно влейте «Охотничью настойку». Украсьте ягодами свежей или консервированной

вишни либо дольками лимона и киви.

КОКТЕЙЛЬ «КОФЕЙНЫЙ»

Требуется: 50 мл виски, 50 мл джина, 50 мл коньяка, 1 ч. л. черного кофе «Чибо», 2 ст. л. сахарной пудры, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, джин и коньяк. Добавьте в коктейль крепко заваренный кофе, уже размешанный с сахарной пудрой, и лед. Украсьте дольками киви и апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ОСОБЫЙ СЛУЧАЙ»

Требуется: 50 мл коньяка, 15 мл белого сухого вина, 10 мл красного вина, 1 ч. л. сахарной пудры, 10 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере все компоненты, добавьте сок лимона, а цедру используйте для украшения бокала. Вылейте коктейль в бокал, украсьте долькой лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ОЖИДАНИЕ»

Требуется: 50 мл коньяка, 20 мл красного вина, 50 мл апельсинового сока, немного содовой воды, 15 мл мятного ликера.

Способ приготовления. Налейте в бокал красное вино, апельсиновый сок и хорошо перемешайте. Добавьте коньяк, ликер и содовую. Коктейль пейте не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «ПРИВЕТ»

Требуется (на 3 порции): 250 мл коньяка, 200 мл шампанского, яичны желток, сок 1 лимона, 1 ч. л. сахарной пудры, 10 мл любого ликера.

Способ приготовления. Выжмите сок из лимона и добавьте сахарную пудру. Отдельно взбейте яичный желток и добавьте эту массу в сок. Затем долейте коньяк и ликер, а через минуту шампанское, все тщательно перемешайте. Коктейль пейте охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «ГРЕЗЫ ЛЮБВИ»

Требуется: 10 мл полусухого сладкого вина, 25 мл коньяка, 15 мл мандаринового ликера, 15 мл лимонного сока, 1 апельсин, немного содовой воды.

Способ приготовления. В глубокую посуду влейте лимонный сок, вино, ликер. Полученную смесь охладите и перелейте в бокал, предварительно положив в него дольку апельсина и лед. В конце добавьте коньяк. Пейте не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «ЛУЧЕЗАРНЫЙ»

Требуется: 25 мл коньяка, 15 мл водки, 10 мл белого рома, 10 мл апельсинового ликера, 2 ст. л. сахарного сиропа, 2 ст. л. лимонного сока, долька лимона и апельсина, немного содовой воды.

Способ приготовления. Смешайте белый ром с коньяком,

ликером, водкой, сахарным сиропом и лимонным соком. На дно каждого бокала положите дольку лимона или апельсина. Сверху долейте содовой воды.

КОКТЕЙЛЬ «АНАНАСОВЫЙ»

Требуется: 25 мл коньяка, 25 мл мятного ликера, 25 мл рома, содовая вода.

Способ приготовления. Налейте в бокал ликер и ром, перемешайте. Затем добавьте коньяк и содовую. Пить нужно залпом.

КОКТЕЙЛЬ «УЛЫБКА НЕГРА»

Требуется: 25 мл коньяка, 30 мл водки, 100 мл натурального черного кофе, 10 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа.

Способ приготовления. На дно бокала положите кусочки льда и налейте водку, кофе, сироп. Все хорошо перемешайте. Налейте лимонный сок, затем добавьте коньяк. Пейте не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «ТОРНАДО»

Требуется: 50 мл коньяка, 20 мл белого полусухого вина, 10 мл лимонного сока, 1 ч. л. сахарного сиропа, несколько лепестков розы, тертая цедра лимона.

Способ приготовления. В бокал налейте вино, лимонный сок. Сюда же добавьте сахарный сироп и все тщательно перемешайте. Сверху положите тертую цедру лимона. Коктейль поставьте в морозильник. Перед подачей на стол добавьте коньяк. Подавайте в холодном виде с ледяной корочкой.

КОКТЕЙЛЬ «МЕЧТА»

Требуется: 50 мл коньяка, 10 мл белого вина, сок 1 лимона, 1 ст. л. сахарной пудры, яичный желток.

Способ приготовления. Выжмите сок из лимона, добавьте сахарную пудру, белое вино и желток. Все перемешайте. Затем добавьте коньяк и лед.

КОКТЕЙЛЬ «ОЛИМП»

Требуется: 45 мл коньяка, 50 мл светлого рома, 25 мл ананасового сока, 15 мл вишневого ликера.

Способ приготовления. Смешайте ром, сок и ликер. Затем добавьте в коктейль коньяк и лед.

КОКТЕЙЛЬ «САХАРА»

Требуется: 30 мл коньяка, 30 мл белого вина, 30 мл содовой воды, апельсиновый сок, лед, киви.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте в шейкере, перелейте в высокий узкий бокал и добавьте лед. Края бокала украсьте дольками киви.

КОКТЕЙЛЬ «МАРГАРИТА»

Требуется: 45 мл коньяка, 30 мл содовой, 15 мл виски, 1 лимон, ичный желток, лед.

Способ приготовления. Смешайте содовую, виски и сок лимона. Взбейте в миксере до пены желток и вылейте вместе с остальными компонентами в высокий узкий бокал, добавьте коньяк и лед. Пейте охлажденным!

КОКТЕЙЛЬ «ОВАЦИЯ»

Требуется: 45 мл коньяка, 10 мл содовой, 25 мл виски, 20 мл вишневой настойки, 20 мл лимонного сока, 1 ст. л. сахарной пудры, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты с сахарной пудрой в шейкере, перелейте в низкий широкий бокал, добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «ВИКТОРИЯ»

Требуется: 50 мл коньяка, 25 мл водки, 25 мл шампанского «Асти Мартини», лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк с водкой и хорошо взболтайте, перелейте в низкий широкий бокал, добавьте шампанское и лед.

КОКТЕЙЛЬ «ЧАРЫ МОРФЕЯ»

Требуется: 50 мл коньяка, 25 мл апельсинового сока, 25 мл ликера «Блю Кюрасо», 1 ч. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Смешайте ликер, коньяк, апельсиновый сок и хорошо взболтайте. Затем добавьте сахарную пудру и пейте не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «РУБИНОВЫЙ»

Требуется: 25 мл коньяка, 50 мл красного вина, 25 мл вишневого ликера, 10 мл лимонного сока, немного лимонной цедры, 2 ст. л. сахарного сиропа.

Способ приготовления. Перемешайте сахарный сироп с ликером и вином. После этого добавьте лимонный сок и цедру лимона. Охладите, налейте коньяк.

КОКТЕЙЛЬ «ПРИЧУДА»

Требуется: 25 мл коньяка, 10 мл рома, 30 мл сладкого вина, 25 мл клубничного ликера, 20 мл клубничного сока, 1 ч. л. сахарной пудры, 1 ст. л. сливок, ягоды клубники или земляники, лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте ром, сахарную пудру, вино, ликер и клубничный сок. Разлейте по бокалам, добавьте коньяк и лед. Украсьте бокалы ягодами клубники.

КОКТЕЙЛЬ «НАСЛАЖДЕНИЕ»

Требуется: 50 мл коньяка, 10 мл белого вина, 35 мл мятного ликера, 1 ч. л. сахарной пудры, 15 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Смешайте вино, коньяк и лимонный сок. Затем добавьте в коктейль сахарную пудру, ликер и лед.

КОКТЕЙЛЬ «ТАЙНА»

Требуется: 35 мл коньяка, 25 мл свежих сливок, 25 мл апельсинового сока, 15 мл лимонного сока, 10 мл какао.

Способ приготовления. Положите на дно бокала лед, затем налейте сливки с какао и все перемешайте. Добавьте коньяк, лимонный и апельсиновый сок.

КОКТЕЙЛЬ «ТРОПИЧЕСКИЙ»

Требуется: 25 мл коньяка, 15 мл сока киви, 30 мл апельсинового сока, 30 мл сока авокадо.

Способ приготовления. В шейкере смешайте сначала апельсиновый сок и коньяк. Затем добавьте в него остальные компоненты, хорошенько взболтайте и разливайте коктейль по бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «ЖАРКОЕ ЛЕТО»

Требуется: 50 мл коньяка, 30 мл апельсинового сока, 30 мл лимонного сока, 10 мл ананасового сока, 1 банан, 25 мл сливок, мускатный орех.

Способ приготовления. В глубокой посуде смешайте все соки, добавьте порезанный на маленькие кубики банан и тертый мускатный орех. В смесь из соков добавьте коньяк, сливки и разлейте коктейль по бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «ЖАЖДА»

Требуется: 50 мл коньяка, 50 мл виски, 50 мл водки «Пшеничной», 1 ст. л. сахарной пудры, 20 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте в шейкере, перелейте в высокий узкий бокал. Подавайте коктейль сильно охлажденным, украсив край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ВЫЗОВ»

Требуется: 30 мл коньяка, 25 мл виски, 1 ч. л. сахарной пудры, 10 мл апельсинового сока.

Способ приготовления. Положите в шейкер лед, сахарную пудру, виски и взболтайте, чтобы хорошо разошлась сахарная пудра. Добавьте коньяк и апельсиновый сок. Перелейте коктейль в высокий узкий бокал, украсив его край сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «КОМЕТА»

Требуется: 35 мл коньяка, 20 мл лимонного сока, 15 мл апельсинового сока, 15 мл ананасового сока, 2 ст. л. сахара, лед, 15 мл сливок.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере сахар и сливки, добавьте лимонный и апельсиновый сок, перемешайте. Разлейте содержимое шейкера по бокалам. Добавьте коньяк и ананасовый сок.

КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЕЧНОЕ ЗАТМЕНИЕ»

Требуется: 35 мл коньяка, 15 мл водки, 1 ст. л. сахара, несколько лепестков розы, 25 мл лимонного сока, 25 мл

апельсинового сока, по 5 г гвоздики и корицы.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере водку, коньяк, сахар и гвоздику с корицей. Добавьте лепестки розы и разлейте по бокалам, затем наполните бокалы лимонным и апельсиновым соком. Все перемешайте.

КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСОВЫЙ РАЙ»

Требуется: 35 мл коньяка, 30 мл абрикосового ликера, 40 мл абрикосового сока, 25 мл белого вина.

Способ приготовления. Смешайте абрикосовый сок, ликер, вино и коньяк. Положите в бокалы лед и наполните их коктейлем.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАВА»

Требуется: 30 мл коньяка, 20 мл ликера «Шартрез», 20 мл апельсинового сока, 10 мл гранатового сока, 25 г мороженого «Пломбир».

Способ приготовления. В бокале смешайте ликер, коньяк и апельсиновый сок. Положите мороженое, а сверху полейте гранатовым соком.

КОКТЕЙЛЬ «ЛАВАНДА»

Требуется: 25 мл коньяка, 10 мл клубничного сиропа, 20 г фруктового мороженого, свежие или консервированные ягоды клубники.

Способ приготовления. Клубничный сироп добавьте в коньяк, размешайте. Положите фруктовое мороженое и снова перемешайте. Разлейте по бокалам, сверху украсьте ягодками клубники.

КОКТЕЙЛЬ «ИЗАБЕЛЛА»

Требуется: 50 мл коньяка, 25 мл водки, 50 мл виноградного сока, 10 мл сахарного сиропа, 1 лимон.

Способ приготовления. Охладите водку и смешайте ее с коньяком. Перед подачей на стол налейте в бокалы виноградный сок и добавьте сироп. Украсьте бокалы долькой лимона.

КОКТЕЙЛЬ «СВЕЖЕСТЬ УТРА»

Требуется: 50 мл коньяка, 20 г малины, 30 мл малинового ликера, 50 г шоколадного мороженого.

Способ приготовления. С помощью миксера взбейте малину и мороженое. Эту смесь переложите в большой бокал, добавьте коньяк и ликер. Подавайте коктейль охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАДОСТРАСТИЕ»

Требуется: 50 мл коньяка, 50 мл десертного белого вина, лимонная цедра, лед.

Способ приготовления. Смешайте белое вино и коньяк, добавьте лимонную цедру и лед.

КОКТЕЙЛЬ «ЛОНДОНСКИЙ ТУМАН»

Требуется: 30 мл коньяка, 30 мл апельсинового сока, 30 мл

клубничного сока, 1 ст. л. взбитых сливок.

Способ приготовления. Смешайте коньяк, апельсиновый сок, сливки и клубничный сок. Разлейте коктейль по бокалам.

КОКТЕЙЛЬ «АРОМАТНЫЙ»

Требуется: 50 мл коньяка, 50 мл десертного вина, 10 мл малинового ликера, 20 мл малинового сока, 50 мл минеральной воды.

Способ приготовления. В бокале смешайте десертное вино, коньяк, малиновый сок и ликер. Перед подачей коктейль дополните холодной минеральной водой.

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛАЯ НОЧЬ»

Требуется: 30 мл коньяка, 60 мл сока манго, лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте сок манго и коньяк. Разлейте коктейль по бокалам и положите лед. Края бокалов украсьте сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «НА ГРЕБНЕ ВОЛНЫ»

Требуется: 50 мл коньяка, 15 мл сливок, 30 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте коньяк, сливки и лимонный сок в шейкере. Разлейте коктейль по бокалам и положите лед.

КОКТЕЙЛЬ «ВИДЕНИЕ»

Требуется: 50 мл коньяка, 10 мл водки «Русская», 20 мл миндального ликера, 20 мл апельсинового сока.

Способ приготовления. Смешайте коньяк и водку в шейкере, постепенно добавляя миндальный ликер и апельсиновый сок. Полученный коктейль перелейте в высокий узкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ЖЕМЧУЖНЫЙ»

Требуется: 35 мл коньяка, 25 мл виски, 10 мл сливок, 10 мл лимонного сиропа.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк, виски и лимонный сироп. Разлейте коктейль по бокалам и добавьте сливки. Пейте не размешивая.

КОКТЕЙЛЬ «МИЛАЯ»

Требуется: 40 мл коньяка, 20 мл виски, 20 мл рома, 20 мл джина, 20 мл лимонного ликера, 1 яичный желток.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк, виски, ром, джин, ликер. Налейте коктейль в рюмку и добавьте яичный желток. Пейте одним глотком.

КОКТЕЙЛЬ «МОЛНИЯ»

Требуется: 20 мл коньяка, 10 мл ликера, 10 мл водки, 10 мл десертного вина, 10 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк, ликер, водку и вино. Перелейте коктейль в высокий узкий бокал, добавьте лимонный сок и лед.

КОКТЕЙЛЬ «ОРЕХОВЫЙ»

Требуется: 25 мл коньяка, 25 мл миндального ликера, 25 мл сухого хереса, 25 мл сухого белого вермута, лимонная цедра.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере. Перелейте в высокий узкий бокал, добавьте лед и кусочек лимонной цедры.

КОКТЕЙЛЬ «КРАСНЫЙ ЗАКАТ»

Требуется: 50 мл коньяка, 10 мл мятного ликера, 10 мл апельсинового ликера, 20 мл малинового сиропа, 10 г шоколадного мороженого, 15 г пломбира.

Способ приготовления. В одном бокале смешайте коньяк, апельсиновый и мятный ликеры, добавьте малиновый сироп. Мороженое взбейте миксером и выложите в бокал с коктейлем. Пейте не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «МЛЕЧНЫЙ ПУТЬ»

Требуется: 30 мл коньяка, 30 мл водки, 25 мл сливок, 15 мл сгущенного молока, 25 мл лимонного сока, 30 мл ликера.

Способ приготовления. В рюмке смешайте водку и коньяк. Затем добавьте ликер, лимонный сок, сгущенное молоко и сливки.

КОКТЕЙЛЬ «СЛАДКАЯ ПАРОЧКА»

Требуется: 40 мл коньяка, 30 г мороженого, 5 долек фруктового мармелада, 1 ч. л. сахарной пудры, смешанной с какао, лимон.

Способ приготовления. Налейте в бокал коньяк, добавьте мороженое, мармелад и посыпьте сахарной пудрой. Украсьте бокал кружочком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «НЕЖНОСТЬ»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл десертного вина, 50 мл шампанского, 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Взбейте миксером яичный желток с сахаром. В полученную массу добавьте коньяк и десертное вино. Разлейте коктейль по бокалам и добавьте в него охлажденное шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛОСНЕЖНЫЕ ОБЛАКА»

Требуется: 50 мл коньяка, 50 мл мандаринового ликера, 50 мл винного пунша или мадеры, 50 мл шампанского.

Способ приготовления. В шейкере смешайте коньяк, ликер, пунш или мадеру. Разлейте коктейль по бокалам и добавьте шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «МАНДАРИНОВЫЙ»

Требуется: 20 мл коньяка, 20 мл мандаринового ликера, 1 яйцо, 30 мл шампанского.

Способ приготовления. В бокале смешайте коньяк и ликер.

Добавьте яичный желток и охлажденное шампанское. Пейте не перемешивая.

ГЛАВА 6 КОНЬЯК В КУЛИНАРИИ

Коньяк — неизменный спутник праздников и застолий. Он появляется на столе и в своем обычном виде, и в качестве одного из важных компонентов различных кулинарных блюд — десертов, соусов, оригинальных напитков. Даже небольшое количество коньяка, входящее в состав рецептов, придает блюдам изысканный аромат и остроту вкусовых ощущений.

ЭКЗОТИЧЕСКАЯ КУЛИНАРИЯ

САЛАТ ИЗ АВОКАДО

Требуется: 2 плода авокадо, сок половины лимона, 4 зеленых помидора, 3 персика, 150 г клубники, 3 ст. л. сахара, 3 ч. л. коньяка.

Способ приготовления. Плоды авокадо разрежьте пополам и удалите косточки. Из мякоти вырежьте при помощи кофейной ложечки маленькие шарики и сбрызните их лимонным соком. Помидоры и персики освободите от кожицы и нарежьте дольками. Ягоды клубники помните и смешайте с подслащенным лимонным соком и коньяком. Овощи и фрукты смешайте и полейте клубничным соусом. Этой массой наполните половинки авокадо и украсьте ягодами клубники.

БИФШТЕКС ПО-ПАРИЖСКИ

Требуется: 500 г говяжьей вырезки, 3 ст. л. оливкового масла, 1 луковица, 50 мл коньяка, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Мясо помойте, нарежьте кусочки порционно. Посолите их, поперчите и обжарьте на масле с двух сторон. Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте до золотистого цвета. Затем приготовьте соус. Для этого смешайте коньяк с оливковым маслом. Готовые бифштексы посыпьте жареным луком и полейте коньячным соусом.

ДЕСЕРТЫ

ТОРТ «МИНДАЛЬНЫЙ»

Требуется: 500–600 г готового кекса, 1,5 ст. л. порошка какао, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, ванильный сахар, 1 ч. л. растворимого кофе, 1 ст. л. коньяка, 50 г миндаля.

Способ приготовления. Готовый кекс разрежьте на 4 пласта, при необходимости пропитайте их сахарным сиропом или пропиточной жидкостью, заправленной коньяком.

Затем приготовьте крем. Тщательно смешайте порошок какао с сахаром и яйцами, взбейте с помощью миксера. Добавьте 3–4 ст. л. холодного молока, смешайте до получения однородной массы. Оставшееся молоко доведите до кипения, вылейте в массу и поставьте на водяную баню. Постоянно помешивайте до закипания, крем при этом должен загустеть. Добавьте сливочное масло, заправьте ванилином и поставьте охлаждаться.

В приготовленный крем добавьте растворимый кофе и коньяк. Каждый слой кекса промажьте кремом, соедините пласты и слегка прижмите. Покройте оставшимся кремом поверхность торта и боковые стороны. Миндальные орехи очистите от скорлупы и украсьте торт, не измельчая.

ТОРТ «КОФЕЙНЫЙ»

Требуется: 3 готовых вафельных коржа, 250 г грецких орехов, 50 г сливочного масла, 100 г сливок, 100 г сахара, 30 г натурального кофе, 5 яиц, 30 г коньяка, ванильный сахар.

Способ приготовления. Очистите и измельчите грецкие орехи. Разотрите их с сахаром, сливками и ванилином до получения густой массы.

Отдельно разотрите яичные желтки с сахаром, добавьте размягченное сливочное масло, коньяк и 2 ст. л. натурального крепкого кофе. Все компоненты тщательно перемешайте. На нижний вафельный корж выложите половину кофейного крема. Сверху положите второй вафельный корж и обильно смажьте его ореховой массой. Сверху уложите третий вафельный корж и обмажьте весь торт оставшимся кремом. Украсьте торт измельченными грецкими орехами и мармеладом.

«ПРЯНИЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ»

Требуется: 300 г любых пряников, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, 1–2 ст. л. коньяка, карамель.

Способ приготовления. Пряники прокрутите через мясорубку. Сливочное масло взбейте с сахарной пудрой при помощи миксера. В полученную массу добавьте коньяк, соедините ее с

пряниками и все тщательно перемешайте. Готовое тесто скатайте «колбаской», обваляйте в измельченной карамели и поместите в холодильник на 3–4 часа.

ТОРТ «ЛЕСНАЯ СКАЗКА»

Требуется: 200 г маргарина, 300 г пряников, 20 г песочного печенья, 4 яйца, 100 г грецких орехов, 50 г сахара, 0,5 стакана молока, немного питьевой соды, вино, 5 ст. л. кислого варенья.

Для крема: 1 стакан сахара, 3/4 стакана воды, 3 яйца, 400 г сливочного масла, 50 г порошка какао, 2 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. При помощи миксера взбейте маргарин с сахаром. В полученную массу добавьте яичные желтки и еще раз взбейте миксером. Пряники пропустите через мясорубку или натрите их на мелкой терке, смешайте с молоком, толчеными орехами и содой на кончике ножа. Оставшиеся белки взбейте с 2 ст. л. сахара и добавьте их в массу. Смажьте форму для выпечки жиром, выкладывайте в нее тесто и выпекайте в разогретой духовке в течение 20 минут.

Пока тесто печется, приготовьте крем. Сварите сахарный сироп, затем остудите его. Взбейте миксером яйца и соедините с остывшим сахарным сиропом, добавьте взбитое сливочное масло. Постоянно помешивая, влейте коньяк. Затем разделите кремообразную массу на две части и добавьте какао так, чтобы одна из частей оказалась гораздо темнее другой.

Остывший торт разрежьте на три пласта, аккуратно обрежьте края и измельчите в крошку. Каждый корж сбрызните вином. Нижний пласт смажьте кислым вареньем, второй — более темной частью крема. Боковую поверхность торта обмажьте остатками крема, посыпьте измельченными грецкими орехами и натертым песочным печеньем. Верх торта покройте светлой частью крема и посыпьте крошкой.

«УЗЕЛКИ С СЮРПРИЗОМ»

Требуется: 300 г готового слоеного теста, 8-10 яблок или груш.

Для начинки: 100 г марципановой массы, 100 г шоколада, 1 яичный желток для смазывания.

Для марципановой массы: 70 г миндаля, 120 г сахарной пудры, 1 ч. л. коньяка, 1 ч. л. патоки.

Способ приготовления. Тщательно смешайте муку, растительное масло, яйцо, лимонный сок, воду, соль до получения однородной массы. Вымешайте тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным, затем оставьте на полчаса, после чего тонко раскатайте.

Фрукты вымойте, очистите от кожицы, удалите сердцевину и сбрызните их лимонным соком. Затем приготовьте начинку. Для

марципановой массы нужно смешать измельченный миндаль с сахарной пудрой, патокой и коньяком. Пропустите смесь несколько раз через мясорубку, каждый раз меняя решетку на более мелкую. Добавьте в полученную смесь измельченный шоколад и взбейте ее при помощи миксера до получения однородной массы. Этой начинкой заполните подготовленные фрукты.

Из слоеного теста вырежьте квадраты такого размера, чтобы их углы свободно соединялись над завернутым яблоком или грушей. Заверните фрукты в тесто и защипните его края. Смажьте тесто яичным желтком и посыпьте сахаром. Противень смажьте жиром и уложите на него узелки. Выпекайте при температуре 175о в течение 40 минут. Подавайте «Узелки» со взбитыми сливками или ванильным соусом, а также к кофе с подтаявшим мороженым.

«ЗВЕЗДОПАД»

Требуется: 250 г муки, 175 г сливочного масла, 1 яйцо, 125 г сахарной пудры, 40 г какао-порошка, цедра половины лимона, 150 г шоколада, 3 ст. л. коньяка, щепотка соли.

Способ приготовления. Взбейте яйцо с сахаром, добавьте сливочное масло и повторно взбейте миксером. Затем добавьте сахарную пудру, какао и муку, все хорошо перемешайте. Добавьте в тесто соль, измельченную лимонную цедру и поместите его на 1 час в холодильник.

Затем раскатайте тесто, вырежьте формочкой звездочки разного размера и выпекайте на смазанном жиром противне в течение 12 минут при температуре 180о. В это время приготовьте шоколадную глазурь: растопите шоколад на водяной бане и добавьте 1 ст. л. коньяка. Еще не остывшую глазурь нанесите на большие звезды. Маленькие звездочки положите сверху и покройте их смесью коньяка и сахарной пудры.

КРЕМ «КОФЕЙНОЕ ЧУДО»

Требуется: 1 ст. л. растворимого кофе, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 3 ст. л. сахара, 1 стакан сливок, 10 г желатина.

Для сиропа: 0,5 стакана воды, 0,5 стакана сахара, 2 ст. л. кофейного ликера, 1 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Взбейте с сахаром яичные желтки. Вскипятите молоко, добавьте растворимый кофе и подлейте к желткам, постоянно помешивая. Растворите в воде желатин, добавьте его в полученную смесь. Отдельно взбейте сливки и смешайте их с остальными компонентами. Крем разложите по маленьким мисочкам или вазочкам и поместите в холодильник.

Приготовьте кофейный сироп: вскипятите воду с сахаром и добавьте ликер и коньяк. Перед подачей на стол полейте

застывший крем кофейным сиропом и украсьте взбитыми сливками.

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ

Требуется: 1 стакан сахара, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, 200 г сливочного масла, 1 ст. л. коньяка, 1/3 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления. Хорошо взбейте яйцо с сахаром, залейте горячим молоком, поставьте на огонь и варите до густоты сливок, непрерывно помешивая. Охладите до температуры парного молока и постепенно, по 1 ч. л. вливайте в размягченное сливочное масло. Взбейте массу до пышности и добавьте в нее ванилин и коньяк, тщательно перемешайте.

Этот крем применяют для прослойки и отделки тортов и пирожных. По желанию его можно сделать шоколадным, добавив 1 ч. л. какао-порошка.

ДЕСЕРТНЫЙ ВИШНЕВЫЙ СОУС

Требуется: 2 стакана вишневого сока, 1 ст. л. крахмала, 2 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Вишневый сок доведите до кипения. Разведите холодной водой крахмал и влейте его в кипящий вишневый сок, добавьте коньяк.

СОУС «ШОКОЛАДНЫЙ»

Требуется: 1,5 стакана молока, 2 яйца, 0,5 стакана сахара, 1 ст. л. какао-порошка, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Яичные желтки взбейте до образования пены. Добавьте муку и какао, перемешайте и разведите горячим молоком. Поставьте на огонь и, непрерывно помешивая, доведите соус до кипения. В конце варки добавьте коньяк, снимите с огня и процедите загустевший соус через ситечко.

СОУС «АБРИКОСОВЫЙ»

Требуется: на 100 г кураги — 0,25 стакана сахара, 0,25 стакана коньяка.

Способ приготовления. Промойте курагу в теплой воде, залейте стаканом воды и варите до тех пор, пока курага не станет мягкой. После этого немного остудите и протрите курагу через ситечко. Протертую массу положите снова в кастрюлю, добавьте сахар и небольшое количество кипяченой воды. Тщательно размешайте и варите в течение 5 минут. Затем снимите соус с огня, добавьте коньяк и размешайте.

«ХВОРОСТ»

Требуется: 2,5 ст. л. муки, 3 яйца, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. коньяка, 1 ст. л. сметаны, 0,25 ч. л. соли, 0,5 стакана молока, 10 г ванилина, 150 мл растительного масла для жаренья.

Способ приготовления. Сахарную пудру взбейте с желтками. Добавьте молоко, сметану и соль, тщательно перемешайте до получения однородной массы. Затем добавьте коньяк и, постепенно высыпая просеянную муку, замесите тесто.

Крутое тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см и нарежьте узкими полосками длиной 10–12 см. Возьмите 2–3 полоски и переплетите их, соедините концы, слегка смазывая белком. Поставьте глубокую сковороду на огонь, налейте в нее растительное масло. Опускайте заготовленное тесто в кипящее масло и жарьте до готовности. Хворост посыпьте сахарной пудрой, смешанной с небольшим количеством ванилина.

ПИРОЖНЫЕ «ЗАБАВА»

Требуется: 1 стакан муки, 100–125 г сливочного масла или маргарина, 5 яиц, 1 стакан воды, щепотка соли, 1 стакан сливок, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. В небольшую кастрюлю влейте стакан воды, добавьте сливочное масло или маргарин и соль, поставьте на огонь и доведите до кипения. После этого всыпьте муку, хорошо перемешайте и варите в течение 2–3 минут, непрерывно помешивая. Затем снимите кастрюлю с огня и добавьте по одному яйца, постоянно помешивая. Доведите тесто до густого тянущегося состояния.

Сформуйте из теста булочки и выложите их на противень, слегка смазанный маслом, на расстоянии 3–4 см друг от друга. Выпекайте в хорошо разогретой духовке 15–20 минут. Остывшие булочки надрежьте вдоль с одной стороны и наполните сливками, взбитыми с сахаром и коньяком. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте к чаю.

ПЕЧЕНЬЕ «СПЯЩАЯ КНЯЖНА»

Требуется: 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, 1 стакан сахара, половина лимона, питьевая сода на кончике ножа, 2–3 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Разотрите сливочное масло с сахаром и взбейте миксером. В полученную массу добавьте желтки и все еще раз перемешайте. Лимонную цедру натрите на мелкой терке и добавьте в массу. Затем смешайте все со сметаной и всыпьте муку, тщательно взбейте до получения густой однородной массы. Добавьте коньяк и соду, растворенную в небольшом количестве лимонного сока.

Вымесите тесто и скатайте его «колбаской». Положите ее на противень, смазанный жиром, и выпекайте в предварительно прогретой духовке. Печенье будет готово, когда приобретет светло-желтый цвет. Затем выньте его из духовки и нарежьте небольшими кружочками толщиной 2–3 см.

ПЕЧЕНЬЕ «ЮЖНОЕ»

Требуется: 300 г муки, 300 г творога, 250 г маргарина или сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, питьевая сода на кончике ножа, 2–3 ст. л. коньяка, 150 г яблочного мармелада, изюм, половина лимона.

Способ приготовления. Просейте муку и добавьте сахар, творог, сливочное масло или маргарин, хорошо перемешайте до образования однородной массы. Натрите на мелкой терке лимонную цедру. Отдельно взбейте одно яйцо и соедините с лимонной цедрой, коньяком и содой, растворенной в небольшом количестве лимонного сока. Добавьте смесь в тесто и тщательно вымесите. После этого поместите его в холодильник на 10 минут.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм и разрежьте на полоски шириной 5–6 см. Эти полоски нарежьте треугольными кусочками. На каждый треугольник положите немного мармелада и скатайте его так, чтобы уголок оказался снаружи. Затем выложите печенье на противень, обмазывая каждое взбитым яйцом и положив на торчащий уголок по изюминке. Выпекайте печенье в течение 25–30 минут.

ПЕЧЕНЬЕ «РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ЧУДО»

Требуется: 200 г сливочного масла или маргарина, 3 стакана муки, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана сахара, лимонная цедра, 200 г сливового повидла, 30 г цукатов, 3 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Соедините часть муки и сливочное масло и порубите ножом. Добавьте сметану и вымесите однородное тесто. Разделите его на две части и одну из них раскатайте в пласт толщиной 2 мм. В оставшуюся часть теста добавьте муку, смешанную с сахаром и натертой на мелкой терке лимонной цедрой. Тщательно вымесите тесто, добавив в него 1 ст. л. коньяка, и раскатайте его также в пласт 1 мм.

Оба пласта выпекайте в разогретой духовке до приобретения светло-коричневого цвета. Нижний пласт, еще не успевший остыть, обильно покройте слоем повидла, смешанного с оставшимся коньяком, положите сверху второй пласт и нарежьте наискось небольшими кусочками. Каждое печенье украсьте измельченными цукатами.

ЭКЛЕРЫ «КОФЕЙНО-КОНЬЯЧНЫЕ»

Требуется: 180 г муки, 80 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан воды, соль, 0,5 л молока, 7–8 яиц, 10 г крахмала, 150–200 г сахарной пудры, 5–6 ст. л. крепко заваренного кофе, 5–6 ст. л. коньяка, немного ванильного сахара.

Способ приготовления. Вскипятите воду и добавьте сливочное масло или маргарин, посолите. Затем постепенно всыпьте муку, непрерывно помешивая. Постарайтесь добиться

получения однородной массы без комков. Далее взбивайте тесто деревянной лопаточкой, не снимая кастрюлю со слабого огня до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим и хорошо не проварится. Затем снимите с огня и добавьте яйца. Взбивайте тесто, пока оно не остынет до комнатной температуры.

Противень смажьте жиром и выкладывайте на него тесто ложечкой или при помощи кондитерского шприца, формуя шарики величиной со среднее яблоко. Выпекайте в предварительно нагретой духовке 25–30 минут на достаточно сильном огне. Ни в коем случае не открывайте духовку первые 10 минут, поскольку тесто может опасть.

В это время приготовьте крем. Для этого смешайте сахарную пудру, крахмал, ванилин, 3 яйца и молоко. Взбивайте массу на паровой бане до полного загустения. На заключительном этапе взбивания влейте кофе, смешанный с коньяком, тоненькой струйкой. Затем снимите загустевший крем с огня, не переставая взбивать до тех пор, пока масса не остынет. Испеченные шарики из теста разрежьте, наполните кремом и посыпьте сверху сахарной пудрой.

ТОРТ «ПРИНЦЕССА НА КОФЕЙНЫХ ЗЕРНЫШКАХ»

Требуется: 5 яиц, 200 г сахара, 8 ст. л. крахмала, 3 ст. л. какао-порошка, 1 ч. л. пекарского порошка.

Для начинки: 1,5 стакана сливок, 0,5 стакана крепко заваренного кофе, 2 ст. л. сахара, 0,25 стакана коньяка, 2 ч. л. желатина, зерна черного кофе.

Способ приготовления. Яичные белки взбейте с 2–3 ст. л. сахара до образования пены. Желтки взбейте с оставшейся частью сахара. Отдельно смешайте крахмал с какао и пекарским порошком, затем соедините массу с белками и желтками. Полученное тесто выложите на смазанный жиром противень или пергамент и выпекайте в разогретой духовке в течение 30 минут. Охлажденную бисквитную основу осторожно разрежьте острым ножом на 4 части.

Чтобы приготовить крем, замочите желатин в холодном кофе в соотношении 1:1. Когда желатин разбухнет, поставьте его на водяную баню и подогревайте, непрерывно помешивая. Отдельно взбейте 1 стакан сливок с сахаром, затем влейте желатин тоненькой струйкой.

Пласты бисквитной основы слегка пропитайте оставшимся сладким кофе, обильно промажьте кремом и уложите один на другой. Сверху покройте торт взбитыми сливками и украсьте кофейными зернами.

ТОРТ «СЮРПРИЗ»

Требуется: 200 г муки, 200 г сахара, 5 яиц, 10 г крахмала.

Для начинки: 300–400 г свежей или замороженной малины, 500 г сливочного мороженого, 0,5 стакана коньяка.

Для покрытия: 3 яичных белка, 150 г сахара, 1 ст. л. измельченных орехов, немного лимонной кислоты.

Способ приготовления. Отделите белки от желтков и поместите их в холодильник. Желтки разотрите с сахаром и взбейте миксером до светло-желтого оттенка. Охлажденные белки взбейте миксером, понемногу подсыпая сахар. Часть белковой пены соедините с желтками и добавьте муку, крахмал и затем — оставшуюся часть белков. Хорошо перемешайте и выложите тесто в форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой. Выпекайте в разогретой духовке в течение 30 минут.

Готовый бисквит поместите на подставку из керамики, немного пропитайте компотом и украсьте свежими ягодами малины (или любыми другими). На ягоды выложите слой мороженого, смешанного с коньяком. Затем взбейте белки, добавьте лимонную кислоту и постепенно подсыпайте сахар, не переставая взбивать. Полученной густой пеной обильно покройте торт и украсьте его измельченными орехами. Поставьте торт на 4–5 минут в верхнюю часть нагретой духовки. Как только торт начнет подрумяниваться, вынимайте и подавайте на стол.

БИСКВИТ «БЛАЖЕНСТВО»

Требуется: 3 яйца, 125 г сливочного масла, 125 г муки, 25 г сахарной пудры, 2 ч. л. коньяка.

Для крема: 200 г сливочного масла, 200 г жидкого меда, 200 г орехов.

Способ приготовления. Взбейте яйца с сахаром в фаянсовой посуде, добавьте размягченное сливочное масло и продолжайте взбивать до получения однородной массы. Затем постепенно всыпайте муку, не переставая взбивать. В последнюю очередь добавьте коньяк и выложите тесто в смазанную маслом форму диаметром 22 см. Выпекайте бисквит в слабо нагретой духовке в течение 20–25 минут.

В это время приготовьте крем. Для этого поставьте глубокую фарфоровую миску на водяную баню, размягчите масло и взбейте до образования пены. Добавьте жидкий мед и измельченные орехи, помешивайте до получения однородной массы.

Готовый бисквит разрежьте острым ножом на две части и смажьте нижнюю половиной кремовой массы. Накройте вторым пластом и покройте торт оставшимся кремом. Сверху украсьте торт очищенными целыми ядрами орехов.

НАПИТКИ

«ИСКУШЕНИЕ»

Требуется: 500 г любых свежих или замороженных фруктов или ягод.

Для сиропа: 3/4 стакана сахара, 0,25 стакана коньяка, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Фрукты или ягоды тщательно промойте и уложите в вазочки. Залейте заранее приготовленным и охлажденным сиропом. Для приготовления сиропа разведите сахар водой и доведите до кипения, затем добавьте коньяк.

«ПРИВОРОТНОЕ ЗЕЛЬЕ»

Требуется: 2 ст. л. коньяка, 1 ч. л. сухих листьев малины, 1 ч. л. сухих цветков календулы, 1 ч. л. сухих листьев шиповника, 3 стакана воды, тмин на кончике ножа, 30 г меда.

Способ приготовления. В кипящую воду добавьте смесь сухих трав и тмин, доведите до кипения, сразу снимите с огня и настаивайте 20–25 минут. После этого слейте отвар, добавьте коньяк и подавайте напиток в теплом виде.

Оставшуюся от отвара гущу из трав пропустите через мясорубку и смешайте с растопленным медом. Подавайте вместе с напитком в качестве сладкого, вместо варенья.

«ИСТОЧНИК СТРАСТИ»

Требуется: 3 ст. л. коньяка, 2 стакана воды, 1 ст. л. сухой крапивы, 1 ст. л. тертой свежей моркови, 1 яблоко, 1 ч. л. тертого хрена, 0,5 ч. л. тмина.

Способ приготовления. Яблоко и морковь почистите и натрите на мелкой терке, смешайте и быстро влейте горячую воду, чтобы яблоко не успело потемнеть. Измельчите сухие листья крапивы и добавьте в смесь с тертым хреном и тмином. Поставьте смесь на огонь и доведите до кипения, затем снимите и настаивайте в течение 10–12 минут. Отвар процедите и смешайте с коньяком. Подавайте в теплом виде.

ЧАЙ «БАРСКИЙ»

Требуется: 140 мл черного листового чая, 200 мл апельсинового сока, немного лимонной цедры, 3 ст. л. коньяка, тертый мускатный орех, сахар.

Способ приготовления. Заварите чай, добавьте в заварочный чайник апельсиновый сок и измельченную лимонную цедру. Настаивайте чай 5 минут, затем разливайте по чашкам, добавляя в каждую немного коньяка и сахар. Перед чаепитием посыпьте в чашки потертый на мелкой терке мускатный орех.

ЧАЙ «БОДРЯЩИЙ»

Требуется: 1 ст. л. черного гранулированного чая, 3 ст. л. липового меда, 5–6 ст. л. коньяка, сахар.

Способ приготовления. Засыпьте заварку в чайник, залейте кипящей водой и доведите до кипения. Добавьте мед и коньяк, размешайте и снимите с огня. Сахар подавайте отдельно.

КОФЕ-ГЛЯССЕ «АЭЛИТА»

Требуется: 25 мл коньяка, 50 г свежей черешни, кофе, 50 мл сливок.

Способ приготовления. Холодный кофе разлейте по высоким бокалам, затем, не размешивая, добавьте коньяк. Взбейте сливки и аккуратно распределите по одной ложечке в каждый бокал. Украсьте свежими ягодами черешни и подавайте к столу.

КОФЕ «ВОСТОРГ»

Требуется: растворимый кофе, 2 яйца, 2 ст. л. коньяка, сахар.

Способ приготовления. Осторожно отделите белки и взбейте их с сахаром до образования густой пены. Разлейте горячий кофе в чашки, добавьте коньяк и сверху аккуратно распределите белковую пену.

ГЛАВА 7 НЕТРАДИЦИОННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНЬЯКА

В данной главе мы поговорим с вами о том, как коньяк может использоваться в нетрадиционных условиях. Известно, что хорошие, дорогие коньяки представляют собой напиток, доступный далеко не каждому. Поэтому и его применение в непривычных обстоятельствах является процедурой, доступной немногим.

Если ваше материальное положение позволяет приобретать эти изысканные напитки, то первое, что мы можем предложить вам, — это коллекционирование.

Действительно, составить коллекцию редких коньяков не отказался бы, пожалуй, ни один из ценителей данного напитка. Начните со следующего: определите идею своей коллекции. Это может быть собирание, связанное с местом производства, с количеством выпуска коньяка данного типа, с годом выпуска, с историей серии напитка, с историей компании, занимающейся выпуском данного коньяка, с оформлением этикетки, с формой и дизайном бутылки, с цветовой гаммой, с составом букета и т. д.

Если вы решили собирать коньяки по принципу места производства, то выберите страну, напитки которой вам хотелось бы заполучить в свою коллекцию. Например, это могут быть французские, английские и другие коньяки.

Запомните одно: настоящий коллекционер никогда не изменит раз и навсегда выбранной идее коллекции, никогда не станет останавливать свое внимание на предметах, не соответствующих ей (например, не соблазнится пусть даже редким французским коньяком, если собирает английские). И дело здесь не в упрямстве, а в неписаном принципе настоящего коллекционера.

Поэтому если вы чувствуете за собой некоторую слабинку, отдайте предпочтение более мягкому и общему принципу коллекционирования, например самые дорогие коньяки, самые редкие коньяки, самые старые коньяки, все европейские коньяки, все коньяки в круглых бутылках, все коньяки, этикетки которых были оформлены знаменитыми художниками, и т. д.

Если вы хотите проследить коньячный ассортимент известной компании, приобретайте только напитки, созданные ею, и никакие другие.

Если вы хотите собирать коньяки только одного года выпуска, то путешествуя по миру, присматривайте напитки для

своей коллекции.

Однако, как известно, настоящий коллекционер — это не только человек, который покупает вещи, но также это человек, который знает все об этих вещах.

Поэтому, если вы решили стать коллекционером коньяков, изучайте их историю, способ изготовления, историю компаний-производителей, интересные факты, связанные с появлением того или иного сорта коньяка, истории из жизни знаменитых людей, любивших или коллекционировавших коньяки.

Путешествуя по разным странам, спрашивайте и интересуйтесь тем, откуда данный коньяк, как он производится, при каких обстоятельствах был создан, где можно узнать как можно больше о предмете вашего коллекционирования.

И если вы будете следовать нашему совету, то сможете не только демонстрировать приобретенные коньячные редкости, но и поразить гостей или даму сердца интересным рассказом о данном сорте напитка, его создателях, а также о том, как вы не без приключений смогли найти его в «одной далекой стране…»

Вторая идея, которую мы предлагаем вашему вниманию в разделе нетрадиционного использования коньяков — это применение их в дизайне жилья и офиса.

Если вы гордитесь своей коллекцией коньяков — почему бы вам не представить ее на всеобщее обозрение для того, чтобы знакомые и коллеги имели возможность созерцать ваше сокровище и гордость.

Например, при оборудовании офиса учтите цветовую гамму собираемых коньяков в цвете стен и мебели — и выделите в пространстве кабинета место для стеллажей, на которых и будет расположена ваша коллекция.

Вы можете придумать дизайн стеллажей самостоятельно, проявив еще один из своих талантов, с тем чтобы впоследствии, показывая гостям и друзьям напитки, заметить, что и оформление коллекции выполнено по вашим эскизам.

Если же вы занятой человек и не можете найти время для личного участия в оформлении интерьера, воспользуйтесь услугами профессиональных дизайнеров, которые помогут вам с максимальной выгодой показать собранные напитки. От вас потребуется только одно — высказать свои пожелания.

Если же вы хотите сделать подобный интерьер в своей квартире или доме, проконсультируйтесь с оформителем по поводу наиболее эффектного расположения коллекции в комнатах, подборе правильного освещения, мебели и т. д.

Возможно, вы решили собирать коньяки не по принципу форм бутылок, а по особенностям букетов и цветовой гаммы.

Тогда можно предложить вам еще одну идею: вы можете коллекционировать не только сами коньяки, но и хрустальные сосуды для них, в которые после покупки и дегустации перельете новый напиток.

Подобная форма коллекционирования позволит вам не только демонстрировать коньяки, вошедшие в вашу коллекцию, но и при случае устроить дегустацию дорогих напитков (например, это может быть ваш юбилей, важная встреча, презентация и т. д.).

Здесь перед вами открывается еще одна возможность творчески отнестись к коньякам. Она состоит в составлении сосудов. Вы можете ставить их по принципу постепенности перехода цветов, можете подчеркнуть диссонансы оттенков, в общем — проявите фантазию и вкус.

Если вы собираете не самые дорогие коньяки, можно предложить вам следующую идею: приготовьте для презентации, приема или дня рождения своеобразные мини-бассейны из коньяка — с соцветиями и фруктами.

Вы можете нарисовать предварительный эскиз рисунка, который будет составлен и расположен на дне каждого «бассейна» с коньяком. Он может соответствовать цвету и букету коньяка или же диссонировать с ним. Сосуды, в которые следует поместить напитки, должны быть прозрачными (например, из хрусталя или дорогого стекла), плоскими, позволяющими просматривать напиток и любоваться его цветом. Естественно, что освещение должно быть хорошо продумано.

Ваши гости будут иметь прекрасную возможность продегустировать коньяки прямо из «бассейнов». Для этого следует поместить рядом с ними бокалы и маленькие черпачки. Можно с уверенностью сказать, что подобные мини-бассейны удивят даже видавших виды гостей.

Возможно, помимо коньяков вы занимаетесь собиранием редких сортов парфюмерии. Если это так, вы можете сказать свое слово в составлении ароматов.

Это можно сделать путем добавления в букет духов различного количества коньяков разных сортов. Однако, подобное искусство требует больших знаний ароматов, их сочетаемости друг с другом, влияния увеличения количества спирта на «летучесть» букета и др.

Для того чтобы составлять ароматы, запаситесь соответствующей литературой, изучайте историю парфюмерного искусства, знакомьтесь с особенностями запахов масел и растений, местом их произрастания и правилами сбора, интересуйтесь правилами и принципами работы дегустаторов

духов.

Еще одна возможность нетрадиционного применения коньяков — обновление старинной мебели. Известно, что в их состав входят вещества, способствующие восстановлению нарушенного временем поверхностного слоя полировки и лакировки.

Для того чтобы обновить старинную мебель, возьмите наиболее темный коньяк, чуть-чуть нагрейте его, смочите фланелевую или бархатную ткань и осторожно протрите растрескавшиеся и потертые фрагменты поверхности мебели.

После обработки коньяком следует отполировать поверхность с использованием специального полировального средства.

Помимо элементов из дерева, могут быть обновлены вещи, изготовленные с использованием различных пород мрамора.

Для этого немного нагрейте светлый коньяк, нанесите на фланель или бархат и осторожно протрите поверхность мрамора. Затем отполируйте обычным способом.

Также при помощи коньяка можно попытаться обновить бархатные и другие ворсовые обивки. Для этого возьмите немного темного коньяка, смочите кусок гладкой мягкой ткани и аккуратно потрите поверхность, стараясь не нарушать направление расположения ворса. Затем дождитесь высыхания поверхности и немного пройдитесь по ней мягкой щеткой.

При помощи коньяка вы можете обновить также меховые изделия, например шубы.

Для этого возьмите немного коньяка, нанесите его на щетку средней жесткости и почистите шубу по направлению меха. Старайтесь не слишком агрессивно воздействовать на подпушек во избежание выпадения волосков.

Если одной процедуры оказалось недостаточно, повторите ее через некоторое время.

Бархатные вещи также можно почистить с использованием коньяка. Это делается следующим образом. В пульверизатор следует налить теплую воду с добавлением небольшого количества подогретого темного коньяка.

Затем изделие из бархата надо развесить и закрепить на вешалке изнаночной стороной внутрь. Вешалку лучше всего разместить так, чтобы к ней было удобно подойти с любой стороны. После этого следует рукой осторожно поддеть изделие изнутри, сбрызнуть из пульверизатора и аккуратно почистить мягкой щеткой.

После выполнения процедуры следует дать бархату подсохнуть и при необходимости повторить чистку.

Помимо бархатных вещей, можно чистить вещи из замши и

мягкой, хорошо выделанной кожи, например перчатки. Для этого возьмите немного светлого коньяка, сбрызните им самую мягкую щетку, наденьте перчатку на руку или муляж и аккуратно почистите. После дайте перчаткам подсохнуть и при необходимости повторите процедуру.

И последняя возможность нетрадиционного использования коньяка — это чистка драгоценностей.

Если ваши золотые изделия загрязнились — почистите их при помощи светлого коньяка. Для этого налейте немного напитка на блюдце, смачивайте в нем мягкую тряпочку или кусочек ваты и осторожно протирайте поверхность изделия.

Если изделие небольшого размера, можно использовать для чистки намотанный на тонкий предмет (спичку, стержень, карандаш и др.) кусочек ваты. Смачивайте его в коньяке и протирайте труднодоступные части драгоценностей. Для того чтобы работать более аккуратно, вы можете воспользоваться лупой.

Хорошо использовать коньяк для чистки золотых изделий больших размеров, например портсигаров. Для этого немного нагрейте светлый коньяк, смочите в нем мягкую тряпочку или маленькую щеточку с мягким волосом и почистите поверхность изделия.

Если поверхность сильно загрязнена, используйте сначала щетку с более жестким волосом, а затем тряпочку, смоченную в коньяке.

Для чистки запонок можно использовать коньяк следующим образом: налейте в неглубокую чашечку или блюдце немного коньяка, опустите в него запонки и подержите несколько минут. Затем выньте и тщательно протрите мягкой тряпочкой.

Для чистки драгоценных камней коньяк используется так: в блюдечко налейте немного коньяка, в него опустите камни и выдержите несколько минут. Затем выньте их и осторожно протрите мягкой тряпочкой.

Для чистки брошей используйте вату, намотанную на тонкий и острый предмет. Смочите вату в коньяке и осторожно почистите поверхность металла и камней. Постарайтесь пробраться в самые труднодоступные уголки украшения. Если брошь сильно загрязнена, перед началом процедуры чистки на несколько минут можно поместить ее в коньяк, налитый в чашечку или в блюдце.

Можно применять коньяк для чистки монет. Для этого налейте в блюдце немного коньяка, положите в него монеты и подержите несколько минут. Затем выньте и почистите при помощи мягкой тряпочки или щеточки с мягким ворсом. После окончания чистки протрите монеты сухой тряпочкой.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Итак, книга, посвященная одному из самых популярных и любимых во всем мире крепких напитков, прочитана. Теперь вы сами можете судить о том, что коньяк имеет свою судьбу, свою историю и занимает почетное место среди алкогольной продукции очень высокого качества. Надеемся, что впредь благодаря этой книге вы сможете не только наслаждаться, но и профессионально оценивать его «плюсы» и «минусы», хорошо разбираться в видах коньяка, уметь правильно употреблять этот замечательный напиток, а также использовать его в кулинарии и в качестве лекарственного средства.